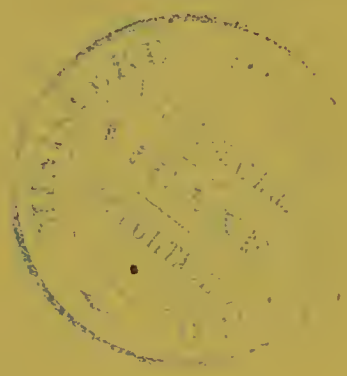
QD 100
1856
C521

22102348367

L'IMMENSE TRÉSOR DES SCIENCES ET DES ARTS,

SUIVI DU

Bon Conseiller à la Maison.



Cet ouvrage étant ma propriété, je poursuivrai le contrefacteur, et seront réputés comme contrefaits tous les exemplaires non revêtus de ma signature.

La vente de cet ouvrage a été autorisée par MM. les préfets de tous les départements de la France.

Cette 8e édition est augmentée de quarante-huit recettes nouvelles et inédites, provenant des expériences de l'auteur, et toutes de la plus grande utilité.

Poitiers. — Typ. de A. Dupré.

L'IMMENSE TRÉSOR

DES

SCIENCES ET DES ARTS

OU

LES SECRETS DE L'INDUSTRIE DÉVOILÉS,

CONTENANT

650 Recettes et Procédés nouveaux inédits ;

8e EDITION,

REVUE, CORRIGÉE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE;

PAR

M. CHEVALIER,

PHARMACIEN-CHIMISTE

A AMIENS,

ancien élève des écoles de Paris, des hôpitaux de première classe, ex-professeur de géographie et de mathématiques, membre de l'Académie nationale des sciences, inscriptions et belles-lettres du Gard, de la commission permanente du Congrès médical de France, de la Société de géographie de Paris, de celle d'encouragement pour l'industrie nationale, de la Société linnéenne de Bordeaux, des sciences chimiques, physiques et arts agricoles et industriels de France, et de plusieurs autres sociétés de pharmacie, littéraires et scientifiques;

SUIVI DU

Bon Conseiller à la Maison.

PRIX : 4 FRANCS.

SAINTES,

CHEZ FONTANIER, LIBRAIRE-ÉDITEUR.

1856.

4793

31364162

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY

Coll.	welMOmec
Call No.	QD 100
	1856
	C52i

AVANT-PROPOS.

Les économistes se sont toujours occupés des grandes questions sociales, et presque jamais ils n'ont voulu faire descendre les bienfaits de la science dans le détail des petits besoins du ménage. Nous avons entrepris cette tâche, quoiqu'elle soit pénible, parce que nous pensons fermement que c'est rendre un excellent service à nos semblables, et qu'on nous en saura gré quelque jour.

Or, en nous occupant plus sérieusement qu'on ne l'a fait jusqu'aujourd'hui de l'économie domestique, nous n'avons eu d'autre but que de mettre entre les mains de tout le monde les moyens de se procurer à la maison les simples jouissances de la vie, à peu de frais, et d'empêcher ainsi qu'on ne fasse usage d'aliments et de boissons que l'avarice et l'appât du gain ont pu falsifier ou frelater.

Depuis longtemps des personnes étrangères aux sciences humaines avaient ramassé à tort et à travers des recettes que l'ignorance préconisait fort ingénument ; mais les connaissances que nous avons acquises par la chimie, la phy-

sique et l'histoire naturelle, nous ont mis à même de ne donner au public que des préparations salutaires et avantageuses, dont l'exactitude est incontestable.....; car non-seulement nous avons puisé tous nos procédés à de bonnes sources, mais encore nous avons voulu, pour que notre livre fût utile et bien accueilli, répéter nous-même toutes les expériences.

Puissions-nous avoir atteint le but que nous nous sommes proposé ! c'est la seule récompense que nous ambitionnons, parce qu'il est toujours agréable d'avoir pu se rendre utile dans le cours de sa vie, en payant son obole à l'humanité.

TRÉSOR

DES SCIENCES ET DES ARTS.

Falsification des vins.

Nous sommes heureux de pouvoir indiquer des moyens simples et faciles pour constater dans les vins les altérations frauduleuses dont ils peuvent être l'objet.

On parvient à cette connaissance par la potasse ou l'ammoniaque, qui font passer au vert bouteille ou vert brunâtre la couleur des vins naturels, sans occasionner toutefois de précipité; mais le vin coloré avec les baies d'hièble donne un précipité violâtre ; avec le bois d'Inde, rouge violacé; avec le bois de fernambouc et la betterave, rouge ; avec les mûres, violâtre; avec le troène, violet; et avec le phytolocca, jaune.

On voit par là qu'il est très-facile de reconnaître un vin coloré artificiellement.

Miel.— Moyen pour le blanchir.

On prend une quantité de miel quelconque, on l'étend par couches dans un vase non conducteur du calorique, le fer-blanc par exemple ; on expose le miel ainsi disposé à la gelée pendant trois semaines à l'abri du soleil et de la neige, et, comme il ne gèle pas, il blanchit, devient clair et dur comme la pierre.

C'est avec ce miel que le fameux distillateur de la Galicie (M. Leib Memlès) fait le rosoglio tant estimé des amateurs de ratafias.

Musc artificiel.

On le prépare en mêlant peu à peu 125 grammes d'acide nitreux avec trente grammes d'huile de succin ; ensuite on laisse le mélange en repos jusqu'à ce qu'il se précipite une matière résineuse brunâtre, qui, séparée et lavée dans l'eau chaude pour la débarrasser de l'odeur des eaux mères dans lesquelles elle a séjourné, forme le musc artificiel.

En Prusse, les pharmaciens font de l'ambre artificiel par un procédé semblable, mais ils emploient de l'acide sulfurique concentré au lieu d'acide nitreux. Cette substance est très-noire et n'a que la propriété et l'odeur de l'ambre ; cependant elle est recherchée des parfumeurs pour leurs objets de toilette en raison de son bas prix.

Farine d'orge composée, ou ferculum-saxoniæ.

On met 500 grammes de farine d'orge, 30 grammes de sucre candi et de squine pulvérisés dans un vase de terre vernissé, bien couvert et bien lutté avec de la pâte, pendant une heure et demie au moins, soit au four, soit sur un fourneau ; ensuite on laisse refroidir la masse qui est pulvérisée et renfermée dans des flacons soigneusement bouchés.

On se sert de cette poudre comme de la semoule pour faire de la bouillie avec du lait. Elle est une nourriture saine qui convient aux personnes délicates, affectées de la poitrine, ou d'un estomac faible.

Falsification des huiles.

Les falsifications en général étant aujourd'hui à juste raison l'objet d'une étude spéciale de la part des hommes de sciences, nous ne voulons point rester en arrière sous ce rapport, pour que notre ouvrage, presque entièrement consacré aux premiers besoins de la vie, mérite toujours la faveur dont il est honoré du public depuis bon nombre d'années.

On emploie à la vérification des huiles la solution de soude caustique, d'une densité (1) de 1,540, qui, combinée avec les huiles, donne différentes colorations et fluidités permettant de distinguer certaines classes d'huiles. Ainsi, en mélangeant exactement 5 volumes d'huile avec un volume de solution et laissant reposer quelques minutes, les huiles de poisson, à l'exception de toutes les autres, prennent une couleur rouge si nette, que l'on peut, dans toute autre huile, découvrir par ce moyen *un* pour *cent* d'huile de poisson ; mais l'huile de chènevis devient, ainsi traitée, assez solide pour qu'on puisse impunément renverser le vase qui la contient ; l'huile de lin, au contraire, reste fluide.

On se sert également de l'acide sulfurique étendu à trois degrés de densité différents :

1° Densité, 1,475.— Les huiles de lin et de chènevis se colorent en vert par ce réactif et d'une manière assez sensible pour qu'on puisse en reconnaître 10 pour 100 dans toute autre huile. Les huiles de poisson se colorent en rouge : ce sont là les réactions les plus frappantes données par cet agent.

2° Densité, 1,530.— Les huiles de chènevis, de poisson, de Gallipoli et de noix sont les seules qui donnent avec ce réactif des colorations distinctes, colorations qui, du reste, se rapprochent de celles obtenues avec la précédente.

3° Densité, 1,635.— Cet acide donne des colorations très-nettes qui peuvent être très-utiles ; les huiles de poisson et les huiles animales se colorent en brun; il en est de même des huiles de Gallipoli, de colza, de noix, d'arachide, tandis que les huiles d'olive, de chènevis, de lin, se colorent en vert d'une intensité variable.

(1) Quant à la densité proprement dite, l'eau sert de point de départ et est représentée par 1,000.

De semblables expériences ayant été faites avec l'acide nitrique étendu ont donné aussi d'excellents résultats :

1° Densité, 1,180. —On peut aisément, au moyen des colorations diverses données par cet essai, reconnaître 10 pour 100 d'huile de chènevis dans l'huile de lin ; cette dernière devient alors verte, au lieu de prendre une teinte jaune, ce qui arriverait si elle était pure.

2° Densité, 1,220. —Les caractères principaux que présente cet acide sont ceux relatifs aux huiles de noix et de sésame, dont la coloration est rouge; de chènevis, vert ; d'œillette, jaune, et de dauphin, rouge clair.

3° Densité, 1,330. — Cet acide donne aussi des colorations très-marquées ; mais si l'on traite ensuite l'huile par la soude caustique, les deux actions réunies donnent des caractères très-nets ; ainsi, par exemple, on peut reconnaître les falsifications suivantes, qui sont très-usitées :

L'huile de Gallipoli peut être falsifiée avec l'huile de poisson ; la première donne avec l'acide une coloration nulle, et avec la soude une masse de consistance fibreuse, quand celle de poisson se colore en rouge par l'acide, et devient mucilagineuse avec l'alcali ;

L'huile de ricin avec l'huile d'œillette ; la première prend avec l'acide une teinte rougeâtre, et la masse avec l'alcali perd beaucoup de son apparence fibreuse ;

L'huile de colza avec l'huile de noix ; la première prend avec l'acide nitrique une couleur plus ou moins rouge, que l'addition de l'alcali augmente encore, en même temps que la masse semi-saponifiée devient plus fibreuse.

Le Daguerréotype.

Les alchimistes réussirent autrefois à unir l'argent à l'acide marin. Le produit de la combinaison était un sel blanc qu'ils

appelèrent *lune* ou *argent corné*. Ce sel jouit de la propriété remarquable de noircir à la lumière, et de noircir d'autant plus vite, que les rayons qui le frappent sont plus vifs. C'est là le point de départ de la belle découverte de M. Daguerre, qui a trouvé le moyen d'obliger la lumière elle-même à se faire artiste, et à reproduire sur un fond donné les détails d'un vaste paysage, avec toute la merveilleuse délicatesse d'un tel pinceau. On prend une plaque de cuivre argenté ; on la chauffe légèrement à l'aide d'un petit fourneau; on la ponce, et on la lave plusieurs fois avec de l'acide nitrique étendu de seize parties d'eau qu'on étend avec du coton; on ponce de nouveau ; puis la plaque étant parfaitement propre et brillante, on l'expose pendant quelques minutes à la vapeur d'iode, vapeur qui se produit à la température ordinaire. L'argent se recouvre d'une couche d'iodure qui n'a pas plus d'un millionième de millimètre d'épaisseur. On place la plaque ainsi préparée dans une chambre obscure, vis-à-vis des objets qu'il s'agit de dessiner. Au bout de quelques minutes, on la retire et on la pose sous un angle de 45 degrés, dans une boîte au fond de laquelle il y a du mercure dans une capsule. On chauffe le mercure jusqu'à 55 ou 62 degrés. Le dessin, jusque-là invisible, apparaît peu à peu par suite de la volatilisation du métal. On retire la plaque, qu'on lave à froid avec une dissolution d'hyposulfate de soude, ou à chaud avec du sel marin; enfin on lave avec de l'eau distillée chaude; la plaque se sèche, et l'opération est finie.

Procédé pour blanchir les fils, toiles ou cotons.

On fait tremper dans l'eau chaude les fils, toiles et cotons, pour enlever l'apprêt et les parties colorantes qui sont déjà disposées à se dissoudre. Par cette première opération, on économise une portion de lessive et d'acide muriatique oxy-

géné qui serait employée en pure perte pour détacher ces matières étrangères que l'eau seule peut enlever.

On les fait bouillir ensuite dans une lessive préparée avec vingt parties d'eau et une partie de potasse ou de soude qu'on rend plus active en ajoutant un tiers de chaux. Lorsque les fils ou toiles ne colorent plus sensiblement les lessives, on les plonge dans de grandes cuves remplies d'acide muriatique oxygéné; on agite de temps en temps pour que toutes les parties soient également baignées par la liqueur, et que le blanchiment soit uniforme. Au bout de trois ou quatre jours, lorsque la plus grande partie de l'action de l'acide muriatique est épuisée, on remet les fils ou autres tissus dans la lessive alcaline, et on opère comme la première fois, et ainsi de suite alternativement, jusqu'à ce qu'elles cessent de colorer les liqueurs.

Le nombre des immersions des toiles dans ces lessives varie suivant la grosseur des fils ou des toiles, suivant la nature des matières colorantes et la force des lessives alcalines et acides.

Les grosses toiles exigent plus de temps et des liqueurs plus concentrées; mais elles se blanchissent plus facilement lorsque les filasses ont été rouies ou que le fil n'a pas été trop tordu et la toile trop serrée, parce que l'acide muriatique oxygéné les pénètre plus aisément. Cependant on peut les fixer à cinq ou six pour les grosses toiles et à trois ou quatre pour les toiles fines, batistes ou cotonnades.

Lorsque les toiles ne se colorent plus dans les lessives bouillantes, on les frotte avec du savon noir dans de l'eau chaude; on les lave ensuite avec soin pour enlever toutes les parties du savon, et on les met dans un mélange de cinquante parties d'eau et d'une d'acide sulfurique.

Ce bain légèrement acide remplace le lait aigri qu'on a coutume d'employer dans les blanchisseries ordinaires : il donne aux toiles un blanc très-éclatant qu'elles ne pren-

draient point sans cela, parce qu'il dissout une portion d'oxyde de fer et de terre calcaire contenus dans les végétaux. Il faut aussi bien laver les toiles, car, s'il y restait quelques portions d'acide sulfurique, elles brûleraient indubitablement les tissus lorsqu'ils seraient séchés.

Le savonnage a pour objet d'effacer la couleur noire de certains fils qui résistent plus fortement à l'action des lessives, et de donner conséquemment aux tissus une couleur blanche plus uniforme; il a encore l'avantage de détruire l'odeur de l'acide muriatique oxygéné, qui, sans cette précaution, se conserve longtemps dans les toiles et leur donne au bout d'un certain temps une couleur rousse.

Les toiles, fils et cotons blanchis par ce procédé ne le cèdent point en blancheur ni en qualité aux mêmes marchandises blanchies sur le pré; on a même remarqué qu'elles avaient plus de force, mais qu'elles ne jouissaient pas, à la vérité, de cette douceur et de ce moelleux qui plaisent aux marchands, quoiqu'il suffise de les faire passer plusieurs fois sur un cylindre ou sur un autre corps qui en use la surface.

On a remarqué, en outre, que les toiles blanchies par ce moyen prenaient encore plus d'éclat en les exposant quelques jours sur le pré, et qu'elles perdaient complétement l'odeur de chlore. Ce procédé est prompt et économique; il n'altère point les toiles et peut être employé en toute saison.

Peinture exotique nouvellement inventée, par laquelle on peint les fleurs, fruits, oiseaux, poissons, insectes, etc.

MANIÈRE D'OPÉRER.

1° On se sert d'un modèle de fleurs ou de fruits lithographiés ou gravés; on attache une feuille de papier à dessin de même grandeur, retenue par les coins avec des épingles, pour ne pas avoir à craindre que le papier qui doit servir à

calquer ne se dérange et ne rende pas d'une manière exacte les traits extérieurs du fruit ou de la fleur. Ces traits reproduits au crayon doivent être repassés à la plume, afin qu'aucun de ces traits n'échappe aux yeux de celui qui doit peindre, puisque tout se doit faire avec soin.

2° On prend un demi-kilog. de cire vierge, la plus blanche et la meilleure; on la fait fondre, et lorsqu'elle est fondue, on y ajoute pour 20 c. de térébenthine de Venise et un gramme environ d'eau de rose; on verse le tout bien mêlé dans un plat jusqu'à ce qu'il soit refroidi de manière à l'enlever comme un pain de cire ordinaire.

3° On prend un fer à repasser dont se servent les lingères; à l'aide de ce fer bien chaud, on enduit de cette cire le papier que l'on vient de tracer et qui porte les traits de la fleur : pour faire cela, on place sur une table ou planchette de sapin bien propre le papier que l'on veut enduire, et, sans épargner la cire, on en fait fondre une quantité suffisante pour que le papier soit des deux côtés parfaitement imprégné.

4° On attache sur la feuille de papier à dessin (vélin) cette feuille enduite de cire et portant le calque de la fleur ou du fruit que l'on veut faire.

5° On commence alors à découper; on passe un morceau de verre entre le papier ciré et la feuille de papier blanc; on coupe les pétales les plus ombrés les premiers, en tenant son canif un peu couché, afin de mieux couper le papier; ayant découpé tout le contour d'une feuille seulement, on prend de la couleur avec le pinceau, en le mouillant le plus légèrement possible avec la langue, autrement on le mouillerait trop; on passe le pinceau sur le papier ciré, afin de le sécher assez pour pouvoir peindre. On connaît qu'il est à son point d'humidité quand, en brossant sur le papier ciré, les poils n'y restent pas marqués, et que la couleur reste sur le papier très-bien fondue; quand il est trop mouillé, on n'a qu'à le

passer sur le papier ordinaire, et il se sèche promptement.

6° On tient son pinceau verticalement, et on décrit des cercles à l'aide desquels on obtient la couleur d'ombre et les teintes nécessaires à la fleur que l'on veut rendre. Toutes les feuilles qui devront être vertes doivent être peintes en jaune avant d'y mettre le vert.

Six pinceaux suffisent pour ce genre de peinture, et autant de couleurs, savoir : de la laque carminée, de la gomme-gutte, du vert de vessie, du bleu de Prusse, terre de Sienne naturelle, et du carmin fin pour toutes les couleurs roses.

Il faut se munir de pinceaux connus sous le nom de pinceaux brosses ; ils sont gros, courts de poils, de 4 à 5 lignes, en crin, plats du bout et non pointus comme les autres, garnis d'une virole de fer-blanc pour les assujettir à leur manche. Les couleurs sont les mêmes que pour l'aquarelle fine et miellée de Lamberty ou de Chenel.

Procédé simple et économique pour se procurer de la glace en toutes saisons.

Ayez un pot de grès à large orifice, ou bien un grand bocal en verre et un cylindre en fer-blanc ; prenez 2 kilos et demi d'hydrochlorate de soude (sel de cuisine), que vous pulvérisez très-fin ; mettez ce sel dans votre pot ou bocal ; versez dessus 2 kilos d'acide sulfurique à 36 degrés, et mettez de suite dans cette composition votre cylindre qui doit contenir l'eau que vous voulez congeler ; ayez soin d'agiter le mélange, afin que l'action réciproque du sel et de l'acide sulfuriqne soit plus prompte et plus complète. Aussitôt que vous vous apercevrez que l'eau est congelée, retirez de suite votre cylindre, et plongez-le aussitôt dans l'eau tiède pour détacher plus facilement la glace qui s'est formée : la seule précaution à prendre dans cette opération, c'est de faire usage d'eau qui a bouilli.

Si l'on opère en été, il est utile de préparer les mélanges dans une cave où la température est constamment de 10 à 12 degrés. 40 à 50 minutes suffisent pour obtenir de la glace.

Manière de hâter le développement et la floraison des graines.

On fait tremper les graines que l'on veut semer dans de l'eau de rivière ou de fontaine pendant douze heures ; on ajoute ensuite quelques gouttes d'acide muriatique par verre d'eau ; on mêle exactement, et après six heures d'une nouvelle macération on passe à travers un linge, on fait sécher au soleil ou sous une cloche de verre, et on mêle les graines à un peu de sable ou de terre sèche ; on sème ensuite et on repand sur la terre l'eau de macération.

On obtient par cette méthode des résultats qui tiennent du prodige, non-seulement parce que ces plantes se développent avec une promptitude extraordinaire, mais encore parce qu'elles parcourent sans obstacles toutes les périodes de leur existence.

Moyen de corriger une mauvaise haleine.

Pour corriger une mauvaise haleine, prenez, le soir en vous couchant, un morceau de myrrhe gros comme une noisette, et laissez-le fondre dans la bouche.

Un morceau d'iris de Florence, ou d'alun fondu dans une cuiller, enfin un clou de girofle, du cachou, du macis, du tabac, etc , peuvent remplacer la myrrhe avec succès.

Si la mauvaise haleine provient des gencives, frottez-les avec de la quintefeuille que vous aurez pilée et dont vous aurez fait tiédir le jus. Si elle provient du nez, vous en paralyserez l'effet par des injections adoucissantes et aromatiques, ou bien en prenant une poudre composée de 30 grammes de suc de menthe et de 69 grammes de suc de rue que vous mêlerez ensemble ; ou bien encore des feuilles de marrube

réduites en poudre, des bains fréquents, le changement réitéré de linge, enfin la leus grande propreté.

Si l'on soupçonne que l'odeur est due à des eaux retenues dans les glandes sublinguales et thyroïdes, on emploie la cannelle, l'iris ou la pyrèthre que l'on mâche longtemps. Enfin des pastilles de charbon font disparaître pour toujours des fétidités d'estomac qu'on regarde quelquefois comme incurables.

Des taches composées ou de celles qui sont formées par l'action réunie de plusieurs substances.

Le cambouis, qui est composé de graisse et d'oxyde de fer, ne pourra être enlevé qu'en employant les substances décrites plus haut et qui enlèvent les corps gras, tels que le savon, les terres, le fiel de bœuf et la crème de tartre ou l'acide oxalique ; mais il faut d'abord commencer par enlever la graisse, puis l'oxyde de fer; ensuite la boue sera enlevée en lavant d'abord à l'eau chaude ou en savonnant légèrement et en faisant ensuite usage de crème de tartre pulvérisée.

L'encre, lorsqu'elle est fraîche, s'enlève par un lavage simple à l'eau pure et ensuite à l'eau de savon ; le jus de citron détruit entièrement l'empreinte du fer ; mais, lorsque la tache a vieilli sur l'étoffe, non-seulement l'oxyde de fer, qui fait la base de l'encre, a pénétré plus avant dans le tissu, mais l'oxydation a fait des progrès ; dans ce nouvel état, l'acide oxalique seul peut l'enlever. Le chlore enlève également l'encre très-facilement; mais il ne faut jamais employer cet agent sur des couleurs, car il les détruirait entièrement si elles étaient de nature végétale.

La tache de fumée ou la liqueur des poêles est enlevée en lavant d'abord à l'eau de savon, en faisant ensuite usage de l'essence de térébenthine, et en dernier ressort en employant l'acide oxalique.

Les taches de café nécessitent un lavage à l'eau et un savonnage soigné et chaud à une température de 30 à 40 degrés. Ensuite on expose la tache à l'action de la vapeur sulfureuse.

Les taches de chocolat se traitent comme celles de café, mais elles ne sont pas aussi tenaces; elles disparaissent presque sans l'assistance de l'acide sulfureux.

Des taches simples ou de celles qui sont composées d'une seule substance.

Quoiqu'on ait donné plusieurs recettes pour enlever certaines taches, nous croyons devoir cependant publier l'article suivant, que nous devons à l'obligeance d'un de nos chimistes les plus distingués.

Les huiles et les graisses sont les substances qui forment la plus grande quantité de taches simples.

Les meilleures substances dont on peut faire usage pour les enlever sont le savon ; cette substance n'altère pas le tissu des étoffes et n'attaque pas les couleurs solides ;

La craie, les terres savonneuses, telle que la terre à foulon, et en général toutes les terres absorbantes qui contiennent beaucoup de magnésie. Il suffit de délayer ces terres dans de l'eau, d'en faire une bouillie épaisse qu'on étend sur la tache, et de laisser sécher ; on brosse ensuite, et la tache est enlevée. Le fiel de bœuf purifié et le jaune d'œuf peuvent être employés avec avantage dans tous les cas dont il s'agit. Le fiel de bœuf purifié est la plus précieuse de toutes les substances qu'on connaisse pour enlever ces sortes de taches, par la proprieté qu'il possède de dissoudre les corps graisseux sans altérer les tissus ni la plupart des couleurs d'une manière sensible.

L'huile volatile de térébenthine bien distillée convient également, ainsi que l'essence de citron distillée ; mais il faut

que les taches soient récentes. La cire, la résine, la térébenthine, la poix, et en général tous les corps résineux, forment des taches plus ou moins tenaces. L'alcool pur a la propriété de dissoudre toutes ces substances sans altérer les tissus, ni la plupart des couleurs. Les taches de vin, de mûres, de cassis, de mérises, de liqueurs et de gaude, ne cèdent qu'à un savonnage à la main suivi d'une fumigation à l'acide sulfureux ; mais ce dernier ne convient qu'aux couleurs solides.

Les taches de rouille sont enlevées presque subitement par l'acide oxalique (acide de sucre), qu'il ne faut pas confondre avec le sel d'oseille. Le fer, à l'état d'oxyde noir, s'enlève fort bien avec la crème de tartre réduite en poudre très-fine ; cette substance est préférable aux acides minéraux, parce qu'elle attaque bien moins les étoffes, et surtout parce qu'elle attaque bien moins les couleurs.

Pour se servir de l'acide oxalique, on le réduit en poudre ; on en couvre la tache, qu'on a préalablement imbibée d'eau chaude, et on laisse exposé à la vapeur d'eau bouillante pendant quelque temps ; on la lave ensuite en frottant avec le bout du doigt et avant que tout l'acide oxalique soit parti, et pendant qu'il y en a encore d'imbibé dans l'étoffe, on passe un fer chaud sur l'envers de la tache ; on lave ensuite à l'eau chaude ; les taches les plus anciennes disparaissent par ce moyen.

Remède pour guérir toutes sortes de brûlures.

Nous nous étendrons un peu sur le traitement de la brûlure, affection dans laquelle tout le monde est appelé à remplir pour soi ou pour autrui le rôle de médecin, et où les erreurs peuvent avoir de si facheuses conséquences.

Voici les principes généraux d'après lesquels il doit être établi :

1° Modérer et calmer la douleur et l'irritation qui se développent au moment même de l'accident ;

2° Prévenir et combattre l'inflammation secondaire ;

3° Favoriser et diriger la cicatrisation des plaies ;

4° Faire disparaître ou atténuer les difformités qui sont les suites de la brûlure.

Dès qu'une personne est brûlée, on doit s'empresser de la soustraire à l'action de la chaleur : ainsi, supposez qu'on se soit laissé tomber de l'eau bouillante sur le pied, ce qu'il y a de mieux à faire sera de plonger tout de suite la partie malade dans l'eau froide, sans se donner la peine d'ôter le bas ou même la chaussure en général ; c'est en effet perdre un temps précieux et pendant lequel le calorique continue ses ravages. Quand la partie ne peut être submergée, des effusions continuelles d'eau froide sont infiniment utiles, et on peut à loisir ôter les vêtements, qu'il faut couper plutôt que de rompre et de déchirer l'épiderme soulevé ; par ces moyens, et en continuant alors sans interruption les applications réfrigérantes, on est souvent parvenu à arrêter complétement les ravages de la brûlure ; mais il faut que ces applications ou immersions soient continuées sans relâche pendant plusieurs heures et même pendant plusieurs jours ; si l'on s'arrête, les symptômes inflammatoires se révèlent comme si l'on n'avait rien fait.

On a conseillé beaucoup de moyens comme jouissant d'une efficacité particulière : telles sont la pulpe de pomme de terre râpée, celle de carotte, et, dans ces derniers temps, la gelée de groseilles, et l'on n'a pas vu que ces différents corps n'agissaient qu'en soustrayant le calorique, comme le fait l'eau froide, et que celle-ci a l'avantage d'être toujours sous la main. La glace, en abaissant la température même de l'eau, ajoute à ses bons effets ; mais on peut se contenter de l'immersion continuelle de l'eau. L'emploi de la chaleur, de la compression, de même que celui du coton cardé et autres substances végétales analogues, est bien

loin de présenter une supériorité incontestable sur le moyen que la nature indique et qu'elle nous fournit libéralement.

Quand l'épiderme est soulevé par la sérosité, il est bon de vider les ampoules par des piqûres faites de place en place; mais il faut se garder d'arracher l'épiderme, sous peine de faire éprouver tout à fait inutilement de vives douleurs au malade: au contraire, on doit le remplacer autant que possible, dans les endroits où il a été enlevé, par des morceaux de papiers brouillards enduits d'une légère couche de cérat. Les applications d'eau froide, continuellement renouvelées, ne sont pas moins salutaires que dans la brûlure au premier degré, et un traitement antiphlogistique est plus nécessaire pour prévenir et combattre les symptômes inflammatoires tant généraux que locaux.

Dans les brûlures qui ont intéressé une grande épaisseur de parties, et où des escarres se sont formées, il n'y a plus à espérer de borner le mal : il est fait, et désormais il ne s'agit plus, comme dans le cas de gangrène, que d'attendre la chute des escarres et de favoriser le travail de cicatrisation.

Préparation du bois de charpente vert, de manière à ce qu'il puisse servir immédiatement.

Aussitôt que le bois de charpente a été séparé de la souche, enlevez sur-le-champ l'écorce extérieure jusqu'au bois. Sciez-le, pour les différents usages que vous en voulez faire, en morceaux pour couvertures de toits, solives, planches, ouvrages de menuiserie et autres.

Après les avoir ainsi préparés, faites-les tremper quelques jours dans de l'eau de chaux. L'inventeur de ce procédé rapporte qu'il s'en est servi depuis nombre d'années pour réparer les bâtiments antiques et modernes, pour lesquels le premier bois venu ainsi préparé peut remplacer le meilleur bois de menuiserie, de sapin d'Ecosse; car il n'a jamais

trouvé un pouce de ce bois pourri ou mangé des vers, pour peu qu'il soit imprégné de chaux et tenu sec ; il l'a au contraire trouvé plus dur et plus ferme que quand il l'avait employé pour la première fois.

Guérison de diverses maladies.

Telle que le scorbut opiniâtre, les ulcères aux poumons, la toux invétérée, les langueurs et les fièvres, les étourdissements et les vapeurs de toutes espèces, les douleurs d'estomac provenant de mauvaises digestions, les hydropisies causées par l'appauvissement du sang, les glaires et le gravier des reins, les pertes et les fleurs blanches des femmes, les dispositions à l'apoplexie et à la paralysie, les maux de tête habituels, les cours de ventre entretenus par l'abondance des humeurs et le relâchement de l'estomac.

Un remède efficace contre toutes ces maladies, ce sont les bourgeons des sapins de Russie ; ils sont remplis d'une résine balsamique qui opère le plus grand bien. On les fait simplement infuser dans de l'eau, et on en prend le matin à jeun comme du thé. En continuant cette boisson plus ou moins de temps, selon que les maladies sont invétérées, on est assuré d'être guéri.

Nous devons ce remède à M. Saint-Sauveur, ci-devant envoyé de France à St-Pétersbourg.

Remède contre les brûlures et les plaies en général.

On met de la chaux vive dans de l'eau, on l'agite fortement jusqu'à ce qu'elle soit délitée ; puis, lorsqu'elle est clarifiée par le repos, on prend 500 grammes de cette eau, dans laquelle on ajoute peu à peu quatre jaunes d'œufs délayés dans 60 grammes de térébenthine de Venise.

On panse les plaies avec ce mélange étendu sur de la

charpie deux ou trois fois par jour, et si elle adhère les premières fois, on a soin de l'enlever au moyen de l'eau tiède pour ne point déchirer la pellicule qui se forme, ce qui empêcherait la cicatrisation de se faire.

Remède fort simple contre les corps aux pieds.

Pour guérir les cors aux pieds, on fait tremper dans de l'acide acétique ou vinaigre distillé une feuille de sureau qu'on coupe après juste de la grandeur du cor; on l'applique dessus avec une grande précaution, et on la laisse pendant vingt-quatre heures, en ayant soin de la recouvrir de toile gommée. On répète cette application trois ou quatre fois en changeant de feuille chaque fois, et je puis donner comme certain qu'il n'est point un cor qui ait résisté à ce remède.

Bon moyen pour chasser les fourmis.

Il suffit, pour se débarrasser de cet insecte incommode et désagréable, de mettre dans un coin de l'appartement des citrons pourris; il paraît qu'il a une telle aversion pour cette odeur, qu'il n'ose plus, lorsqu'elle commence à se répandre, sortir de l'endroit qu'il habite.

Gargarisme ou gengivaire anglais.

On prend un kilo et demi d'eau de rose, un litre d'alcool et de vin blanc, 16 grammes de girofle, 12 grammes de canelle, 8 grammes de sulfate d'allumine (ou alun), 12 grammes de cochenille, 125 grammes de miel blanc et douze gouttes d'essence de menthe; on fait macérer le tout pendant douze jours, et on filtre ensuite à travers un papier.

Ce gengivaire conserve les dents, fortifie les gencives et donne bonne haleine; on s'en rince la bouche une ou deux fois par jour.

Huile acoustique contre la surdité.

On fait infuser forte dose de rue dans de l'huile d'olive, dont on prend 12 grammes, baume tranquille, 4 grammes, huile de térébenthine sulfurée, teinture d'assa fœtida, d'ambre, de castoréum et d'huile de succin rectifiée, de chaque dix gouttes, qu'on conserve dans un flacon bien bouché.

Cette huile fortifie l'organe de l'ouïe : on en introduit dans les oreilles en en imbibant un peu de coton qu'on enfonce au moyen du petit doigt.

Lotions contre la teigne.

On fait fondre dans 500 grammes d'eau de chaux et 24 grammes d'eau-de-vie 12 grammes de savon blanc à une douce chaleur ; on ajoute ensuite 125 grammes de soude sulfurée (autrement dit sulfure de soude) ; on entoure la tête tous les deux jours d'un linge imbibé de cette lotion, qui en peu de temps soulève toutes les rognes et les fait tomber en poussière.

Cette composition n'a aucun inconvénient et peut être employée à tout âge ; elle a aussi l'avantage de rendre les cheveux lisses et de leur donner une belle teinte. Or, comme cette maladie s'est beaucoup propagée depuis quelque temps, j'ai pensé que ce remède serait d'autant plus utile qu'il est facile à faire et qu'il donne toujours de bons résultats.

Il est bon aussi, pour entretenir la guérison, de laver la tête pendant quelque temps avec six grammes de potasse dissoute dans 500 grammes d'eau.

Argent mussif.

On fait fondre 24 grammes d'étain bien pur dans une cuiller de fer ; on ajoute la même quantité de bismuth ; on

remue avec un fil de fer jusqu'à ce qu'il soit fondu; on retire le vase du feu; on met encore 24 grammes de vif-argent qu'on mêle bien exactement, et on jette ce mélange sur une pierre pour qu'il refroidisse.

Lorsqu'on veut s'en servir, on en délaye dans des blancs d'œufs, du vermillon des doreurs ou de l'alcool, auxquels on ajoute un peu de gomme arabique; — on l'applique ainsi préparé sur les bois et les métaux, qu'on polit ensuite avec une dent de loup.

Baume contre les rhumatismes.

Prenez savon animal, 30 grammes; alcool, 125 grammes; camphre, 15 grammes; éther acétique, 30 grammes : mettez toutes ces substances dans un matras à long col que vous boucherez avec de la vessie mouillée en ménageant un petit trou d'épingle pour la sortie de l'air; placez ce matras à la chaleur du bain-marie, et lorsque les substances sont bien fondues, filtrez à travers un papier le mélange encore tiède, que vous conservez dans des flacons bien bouchés.

Ce remède, employé en frictions sur les parties malades, en enlève les douleurs comme par enchantement.

Bouillon d'écrevisses.

Faites bouillir dans une pinte et demie d'eau la moitié d'un poulet maigre et six écrevisses écrasées, jusqu'à réduction d'un tiers; ajoutez vers la fin une poignée de feuilles de bourrache et de cerfeuil; ensuite coulez et filtrez.

On prend cette dose de bouillon tous les jours, en cinq ou six fois, dans les phlegmasies cutanées et les accès des premières voies.

Christofia des Russes.

On met dans un matras bien fermé et chauffé au bain-

marie un litre et demi de vin blanc, 16 grammes de cannelle, 8 grammes de girofle et 60 grammes d'amandes amères; on laisse macérer pendant six jours, puis on ajoute 250 grammes de sucre, et, lorsqu'il est fondu, 500 grammes d'alcool; on mêle bien et on filtre à travers un papier.

Cette liqueur est un excellent tonique, stomachique qui convient en général dans toutes les débilités d'estomac.

Collier contre le goître.

On fait un mélange de muriate d'ammoniaque, de soude et d'éponges pulvérisées et non lavées dans des proportions égales, qu'on met dans une carde de coton à laquelle vous donnez la forme d'un coussinet que vous recouvrez d'un taffetas noir; on applique cette espèce de tampon sur le goître, qu'on conserve jour et nuit, et qu'on renouvelle tous les mois jusqu'à son entière disparition, qui est toujours en rapport avec son volume.

Couleur verte résistant à l'action des acides et à l'influence de la lumière.

Prenez la quantité que vous voudrez de café non torréfié, l'avarié est le meilleur; vous le ferez bouillir dans suffisante quantité d'eau; vous passerez à travers un linge et vous ajouterez de la soude purifiée autant qu'il en est besoin pour obtenir un précipité que vous ferez sécher sur des marbres, en ayant soin de remuer sans cesse, afin que toutes les parties soient en contact avec l'air atmosphérique.

Coloration en vert des liqueurs spiritueuses.

On fait d'une part une forte teinture alcoolique de curcuma, d'une autre part une dissolution de bel indigo dans

l'acide sulfurique de la manière suivante : on prend de l'indigo en poudre, qu'on délaye dans une petite quantité d'eau dans un mortier de verre ; on y verse peu à peu l'acide sulfurique jusqu'à ce que l'indigo paraisse entièrement dissous ; on met ensuite dans cette solution du carbonate de chaux en poudre qui s'empare de l'acide sulfurique pour former du sulfate de chaux qui se précipite. Alors on traite le tout par l'alcool, qui se charge de toute la matière colorante bleue ; on filtre, et en mêlant la teinture de curcuma à celle d'indigo on obtient toutes les nuances de vert que l'on désire.

Cette préparation, qui n'a rien de nuisible pour la santé, ne change point la saveur des liqueurs.

On peut également colorer l'absinthe avec le suc exprimé de différentes plantes, telles que l'apium graveolens, l'épinard, dont on extrait le parenchyme par l'alcool ; mais ces couleurs ont l'inconvénient de se détruire à la lumière.

Moyen de conserver au corail sa belle couleur rouge.

En passant le corail dans de l'huile de faine, dans laquelle on ajoute le quart environ de son poids d'essence de térébenthine, on le met par ce moyen à l'abri de l'action immédiate de la sueur, dont l'acidité en ternit le brillant et fait presque passer au blanc le corail le plus rouge, après l'avoir porté sur la peau deux ou trois fois, soit dans les bals ou réunions, et surtout quand il fait chaud ; tandis qu'en le plongeant dans cette huile on évite cet inconvénient, parce que la sueur et la transpiration ne peuvent plus agir sur lui.

Poudre pour argenter.

Faites fondre 16 grammes d'étain auquel vous ajouterez même quantité de mercure purifié ; triturez bien et incorporez-y 125 grammes de corne de cerf préparée ; et quand

vous voulez argenter quelque métal, vous n'avez qu'à le frotter avec cette poudre, qui lui en donne toute l'apparence et s'y attache très-solidement.

Nouveau procédé pour teindre les cheveux.

Mêlez ensemble 30 grammes de litharge en poudre, 16 grammes de chaux vive, 30 grammes de blanc d'Espagne et 16 grammes de soufre; et, lorsque vous voulez vous en servir, vous en délayez dans une petite quantité d'eau, dont vous enduisez les cheveux par petites mèches; vous laissez agir pendant quelques instants et vous les nettoyez soigneusement. Par ce moyen la couleur naturelle des cheveux ne reparaît que deux ou trois mois après.

J'ai remarqué que par ce moyen les cheveux coupés se noircissaient difficilement; mais en y ajoutant 12 décigrammes de pierre infernale (nitrate d'argent fondu), on les obtenait d'un très-beau noir.

Teinture aromatique de Londres.

Prenez 16 grammes de cannelle fine, 12 grammes de cardamome mineur, 8 grammes de poivre long et de gingembre, que vous faites infuser dans 500 grammes d'alcool à 32 degrés pendant huit jours, et filtrez à travers un papier dans un entonnoir fermé.

Cette teinture est très-stomachique, digestive, et convient surtout aux tempéraments humides ou flegmatiques, très-disposés aux scrofules, on en prend dix à douze gouttes plusieurs fois par jour dans de l'eau sucrée ou dans une infusion de houblon, d'absinthe ou de fumeterre.

COULEURS NOUVELLES POUR TEINTURIER.

Vert bon teint. — Acides et alcalis.

Coton bleu à la nuance requise que vous passez au bain

d'alumine de 8 à 10 degrés ; vous rincez et vous plongez ensuite la pièce dans une teinture de bois jaune.

Oxymuriate d'étain (préparation).

On fait un mélange de deux parties d'acide nitrique et une partie d'acide muriatique, dans lequel on met de l'étain tant qu'il peut en dissoudre, et on le conserve soit liquide ou cristallisé.

Acétate d'alumine (préparation).

Acétate de plomb cristallisé et sulfate d'alumine, de chaque 500 grammes, et eau un kilo ; faites fondre l'alun dans l'eau bouillante, jetez-y l'acétate de plomb, remuez et laissez déposer.

Vert céladon d'une beauté rare sur soie et sur coton.

On fait dissoudre dans du fort vinaigre 500 grammes de vert-de-gris qu'on conserve bien bouché dans une étuve chauffée à 30 degrés ; on ajoute à ce mélange une égale quantité en poids d'une dissolution de cendres gravelées, en conservant toujours le mélange à la même température ; on passe les soies ou cotons à l'alun, puis on se sert pour teindre de cette composition encore chaude, bien entendu.

Lapis d'application (secret inconnu).

Faites bouillir sur une très-forte décoction de campêche 48 grammes de noix de galle en poudre, 96 grammes d'alun de Rome et 48 grammes de vert-de-gris par chaque bouteille de decoctum, pendant une demi-heure ; tirez à clair, laissez refroidir et gommez en ajoutant la quantité d'oxymuriate d'étain, que vous augmentez ou diminuez selon que vous vou-

lez foncer plus ou moins la nuance. Pour les lilas, vous faites un mélange des bois de Brésil et de campêche, au moyen desquels vous formez le rouge ou le bleu, suivant la quantité plus ou moins grande de l'un de ces bois.

Vert superbe d'impression qu'on peut appliquer au rouleau et à la planche.

On fait une lessive caustique avec deux parties de potasse et une de chaux dans une suffisante quantité d'eau, en soumettant le tout à l'ébullition jusqu'à ce qu'elle porte 12 degrés Réaumur ; on tire à clair, et sur chaque pot de lessive encore chaude on ajoute 250 grammes d'indigo en poudre et le même poids d'orpin jaune ; on se sert ensuite de ce mélange encore chaud pour l'usage indiqué.

Jaune orange.

Prenez une lessive caustique portant 15 à 16 degrés Réaumur, mettez-la en ébullition et versez-y 250 grammes de réalgar ; faites bouillir pendant une demi-heure, puis ajoutez, en remuant toujours, 125 grammes d'acétate de plomb ; gommez à la gomme arabique, imprimez et séchez à une chaleur modérée. — 2e *Opération*. Faites ensuite une forte dissolution d'acétate de plomb, par exemple 64 grammes par bouteille d'eau tiède ; promenez les pièces dedans pour dissoudre la gomme, rincez et séchez.

On obtient par ce moyen une couleur foncée qui, en la passant au chlorure de 4 à 5 degrés, prend une couleur plus claire.

Jaune orange pour impression sur étoffe de couleur.

On fait bouillir 45 grammes de potasse, 125 grammes d'orpin et 30 grammes de soufre dans une bouteille d'eau de

chaux pendant une 1/2 heure ; on laisse déposer, on tire à clair, on gomme et on imprime sur l'étoffe à la manière ordinaire ; on rince ensuite dans une solution d'acétate de plomb, comme il est dit plus haut, pour enlever la gomme, et on obtient un jaune orange superbe.

Remonte du drap bleu solide teint au pastel.

Faites bouillir 190 grammes de bois de campêche par 500 grammes de drap dans suffisante quantité d'eau pendant une demi-heure ; ajoutez ensuite 15 grammes de composition d'étain, 125 grammes d'alun, 15 grammes de tartre et 15 grammes de sulfate de cuivre, que vous faites bouillir au moins pendant une heure ; puis mettez-y une bouteille de vieille urine toujours par 500 grammes de drap ; faites encore bouillir l'espace d'une demi-heure, et rincez.

Superbe rose d'application au carthame.

Prenez du safranum, renfermez-le dans un linge, lavez-le à plusieurs eaux jusqu'à ce qu'elle ne se colore plus ; étendez-le sur une toile ou sur un tamis, saupondrez-le avec 90 grammes d'alcali à diverses reprises, et jetez de l'eau dessus tant qu'elle ne se charge plus de principes colorants ; puis saturez l'alcali par le vinaigre et l'acide citrique, et baignez les cotons dans ce bain jusqu'à ce qu'ils aient acquis la nuance que vous désirez.

Vert fugitif de toutes nuances sur soie et coton.

On dissout 3 kil. d'indigo dans 5 à 6 kil. d'acide sulfurique, et lorsque la dissolution est complète, on ajoute en réalgar la quantité dont il est besoin pour obtenir la nuance qu'on désire, et on prépare un bain avec ce mélange, dans lequel on travaille les étoffes qu'on veut teindre.

Couleur d'or sur soie et coton.

Soie débouillie à l'alun bien rincée et teinte en gaude, qu'on passe ensuite au roucou à chaud jusqu'à la nuance qu'on désire, et on a soin de bien rincer.

Noir écossais.

On fait un bain pour 25 kil. de drap avec 15 kil. de sulfate de fer, 1 kil. 250 gr. de sulfate de cuivre et 1 kil. de tartre, dans lequel il doit bouillir deux heures; ensuite on l'expose à l'air pendant 12 heures; on fait bouillir de nouveau pendant 2 heures dans un bain de 20 à 25 kil. de bois de campêche, on l'expose encore cinq à six heures à l'air, puis on le nettoie et on le bat bien.

Amarante sans laque ni cochenille sur laine et drap.

On fait bouillir 12 kil. de drap dans un bain fait avec 2 kil. de composition d'étain, 3 kil. d'alun et 1 kil. de tartre, pendant deux heures; on rince bien, puis on le passe dans un autre bain fait avec 15 kil. de bois de Brésil qu'on met dans un sac et qu'on soumet à une ébullition l'espace de trois heures; ensuite on retire le sac, on le laisse égoutter, et on passe la pièce d'étoffe dedans jusqu'à ce qu'elle ait pris la couleur. On peut l'aviver à l'aide de l'eau chaude acidulée par l'acide sulfurique.

Ponceau à la cochenille sur soie.

Faites débouillir la soie et donnez-lui sans rincer un bon pied de roucou, à peu près la couleur chamois; puis rincez bien et tordez bien avant de passer à la seconde opération, qui consiste à placer la soie sur des bâtons dans une tonne

d'eau bouillante pendant une heure, et à y mettre ensuite du nitro-murio-ammoniaque d'étain, autant qu'il en faut pour donner à l'eau l'acidité de la limonade, et 64 gram. de crème de tartre par 500 grammes de soie, en ayant soin de tourner la masse avec un bâton, et laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. Alors vous mettez dans un bain 90 grammes de cochenille bien pilée et tamisée, sur laquelle vous jetez de l'eau bouillante ; vous battez et couvrez, et lorsqu'elle est descendue à la chaleur du sang environ, vous y placez l'étoffe que vous y laissez pendant une bonne heure ; mais si la couleur n'est point assez foncée, vous la repassez dans le premier baquet, puis dans le second ; vous tordez et séchez sans rincer.

Vert sur laine soutenant les acides végétaux et même les acides sulfuriques.

1° Lorsque la laine est teinte en bleu au pastel, nuance des verts, on passe dans une eau tiède acidulée avec l'acide sulfurique, on la laisse pendant quelques minutes et on la rince ensuite ; puis on la fait bouillir dans un bain contenant 125 grammes de tartre par 500 grammes de laine ; 2° on fait bouillir dans un sac 500 grammes de bois jaune par 500 gr. de laine pendant deux heures ; on retire le sac qu'on laisse égoutter ; on rafraîchit le bain et on plonge la laine dedans ; on la fait bouillir une bonne heure, ensuite on rince et on sèche.

Cramoisi sur soie.

Mettez les soies dans l'eau d'alun que vous laissez pendant 24 ou 48 heures, et rincez-les bien ; puis préparez un bain avec 64 grammes de noix de galle pilées que vous faites bouillir quelques minutes ; ajoutez-y 90 ou 125 grammes de

tartre et 20 grammes de la composition nitro-muriate d'étain par 500 grammes de soie, et procédez ensuite comme pour teindre la laine, lavez et séchez.

Nitro-muriate d'étain (préparation).

Prenez 125 grammes d'étain, 125 grammes de sel ammoniac et 190 grammes d'acide nitrique ; mêlez le tout, et lorsque la combinaison est opérée, vous vous en servez pour l'usage.

Beau jaune sur fil et coton.

On prend de l'acétate d'alumine à 10 ou 12 degrés, bien clair; on le met dans un vase avec la même quantité de quercitron en poudre, que vous manipulez et passez à travers une toile de chanvre ou de fil, ou d'un tamis de soie ; puis imprégnez de gomme en ajoutant quelques gouttes de muriate d'étain ; procédez ensuite pour teindre l'étoffe comme de coutume, dégommez et rincez avant de faire sécher.

Remède contre la gale.

On mêle avec soin dans 250 grammes de graisse à demi fondue 64 grammes de vinaigre et la même quantité de carbonate de soude en poudre, dont on se frotte matin et soir, sur toutes les parties où il y a des boutons, avec gros comme une forte noisette. Ce remède, qui n'a aucune odeur, guérit en fort peu de temps et ne peut offrir aucun inconvénient, tandis que des sels métalliques sont moins sûrs et produisent quelquefois de nombreux accidents.

Recette pour faire la Colle forte.

Pour préparer la colle forte, on prend des rognures de

peaux, de gants, de parchemin, des sabots et des oreilles de chevaux, de bœufs, de veaux, de moutons, et l'on fait bouillir toutes ces matières dans l'eau. Il y a quelques précautions à prendre : il ne faut pas chercher à cuire au delà de la chaleur qui correspond à l'eau bouillante, sinon on aurait de mauvaise colle. Il est indispensable de n'employer que des matières non putréfiées ; dans l'été, la colle tourne si l'on a employé des matières qui aient éprouvé un commencement de putréfaction. Quand on a fait bouillir trop longtemps, la colle ne forme pas une gelée si épaisse.

Manière de fabriquer le Stuc ou Marbre artificiel.

On se procure du plâtre gâché serré, on l'introduit dans une dissolution de colle forte, et on forme avec ce mélange une bouillie très-épaisse ; cela fait, on incorpore dans sa masse les matières colorantes et les différents oxydes métalliques qui servent à donner les teintes variées du marbre. Par le refroidissement on a le stuc, auquel on donne la forme qu'on veut.

Ce stuc est presque aussi dur que le marbre naturel ; aussi est-il propre aux mêmes usages.

Procédé chimique pour se réveiller à l'heure que l'on désire ; la chandelle s'allume à l'heure demandée, et une sonnette vous réveille.

Prenez deux litres de vinaigre, 250 grammes de sel de Saturne ; plongez dedans une corde de la grosseur du petit doigt ; faites bouillir un quart d'heure, et laissez sécher la corde ; on place une sonnette avec un ressort attaché à une ficelle bien tendue ; au-dessous on place une bougie, et l'on attache autant de pouces de cette corde préparée que l'on veut qu'elle dure d'heures. L'extrémité de la corde doit donner sur la bougie, au bout de laquelle on a mis un peu

de soufre. Quand la corde préparée est consumée, le soufre prend feu, la bougie allume la petite ficelle qui tient le ressort, laquelle en se rompant fait retentir la sonnette qui vous réveille.

Avant de se coucher, on met le feu à l'extrémité opposée de la corde préparée qui sert de mèche.

Préparation de l'Encre double luisante.

On prend 500 grammes sulfate de fer, 1 kil. et demi de noix de galle pilées grossièrement, 6 kilog. d'eau, 1 kilog. de bois de campêche, 51 grammes de gomme arabique, 16 grammes indigo, 1 kilog. de vinaigre, le tout bouilli pendant deux heures ; pressez et filtrez au papier sans colle, que vous reconnaîtrez en mouillant avec la salive qui passera de l'autre côté. On met ensuite dans des bouteilles bien bouchées, afin d'en conserver le lustre.

Autre plus simple.

On prend 500 grammes de noix de galle, 250 grammes de vitriol vert et 166 grammes de bois d'Inde ; on met le tout dans cinq litres d'eau de fontaine froide ; on remue le mélange tous les jours pendant la première quinzaine ; au bout de ce temps, on pourra se servir de l'encre en ajoutant à chaque litre, lorsqu'elle sera tirée à clair, 30 grammes de gomme arabique fondue dans un demi-verre de vinaigre. Il faut avoir soin de tenir l'encre toujours bien bouchée.

Encre rouge.

Bois de Brésil, 1,000 ; vinaigre, 4,000 ; laissez macérer pendant trois jours, puis faites bouillir, filtrez et ajoutez : gomme, alun, sucre, de chaque 125 grammes.

Autre.

Faites bouillir dans un poêlon en cuivre 120 grammes de bois de Brésil en poudre dans un litre d'eau; faites réduire cette liqueur; filtrez et ajoutez-y 5 grammes de gomme arabique en poudre ; quelques pincées de sulfate d'alumine (alun) la rendront d'un rouge plus vif.

Encre bleue.

Indigo Flore,	8 ;	chaux vive,	16.
Carbonate de potasse,	8 ;	eau,	400.
Sulfure d'arsenic,	8.		

Faites bouillir jusqu'à solution complète, passez et ajoutez :

Gomme arabique en poudre, 16.

Autre.

On peut se la procurer en délayant de l'indigo et du blanc de céruse dans de l'eau gommée.

Encre jaune.

Il suffit de prendre du safran, de la graine d'Avignon, ou de la gomme-gutte, toujours délayée dans de l'eau gommée.

Encre verte.

Cette encre se fait avec de la graine de nerprun bouillie dans de l'eau dans laquelle on fait dissoudre un peu d'alun de roche.

Encre d'argent.

Prenez de l'étain de Malaca 31 grammes, mercure le double de son poids. Mêlez bien ces deux matières pour que tout devienne coulant; broyez-les ensuite sur le porphyre ou sur l'écaille de mer avec de l'eau gommée.

Encre d'or.

On broie des feuilles d'or en livret avec du miel de manière à en faire une pâte parfaitement liée; on la met dans un verre d'eau pour faire dissoudre le miel; on la change deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il n'en reste plus: on décante alors l'eau, et l'or reste en poudre parfaitement pure; on fait fondre de la gomme arabique dans de l'eau, pour lui donner la consistance convenable, on y met la poudre d'or que l'on mêle parfaitement.

Encre de chine surfine.

On fait l'encre de Chine en broyant du noir de fumée avec de belle colle forte longtemps bouillie dans l'eau; on y mêle un peu de camphre ou de musc, et l'on façonne cette pâte dans de petits moules, puis on la fait sécher sur la cendre.

Encre pour marquer le linge.

Nitrate d'argent fondu.	15 grammes.
Gomme arabique pulvérisée.	20
Vert de vessie.	30
Eau distillée.	62

On dissout le nitrate d'argent et le vert de vessie dans l'eau, et on y ajoute ensuite la gomme arabique en poudre.

On conserve cette préparation dans des flacons bouchés à l'émeri.

On se sert préalablement de la dissolution alcaline ci-dessous pour mouiller la place sur laquelle on veut écrire ; on laisse sécher, on écrit ensuite avec une plume trempée dans l'encre dont nous venons de donner ci-contre la composition.

Dissolution alcaline.

Sous-carbonate de soude. . . . . 62 grammes.
Eau distillée. 125

On fait dissoudre ce sel dans l'eau, on filtre, et on conserve cette solution à part.

Faire revivre l'écriture ancienne ou effacée.

On met cinq ou six petites noix de galle réduites en poudre dans un quart de litre d'esprit-de-vin ; on présente ensuite le parchemin ou le papier dont on veut faire revivre l'écriture à la vapeur de l'esprit-de-vin, que l'on obtient en le faisant chauffer, et ensuite on passe sur l'écriture un pinceau ou du coton que l'on a trempé dans le mélange d'esprit-de-vin et de noix de galle.

Encre de première qualité.

On prend 100 gram. de noix de galle concassées, 60 gram. de vitriol vert, 8 gram. de vitriol bleu, 60 gram. de bois de campêche, 45 gram. de gomme arabique, 30 gram. de sucre candi, et 250 gram. de vinaigre que vous laissez digérer pendant un mois dans deux kilog. d'eau de fontaine, ayant soin de remuer de temps en temps pour faciliter la pénétration des plantes.

Recette pour faire le Cirage anglais.

Noir d'ivoire.	125 grammes.
Mélasse.	125
Acide sulfurique.	31
Huile d'olive.	2 cuillerées.
Vinaigre.	1/4 de litre.

L'on remue bien dans un vase de faïence vernissé le noir d'ivoire et la mélasse; l'on y ajoute l'acide sulfurique, en continuant d'agiter le mélange; enfin l'on y verse l'huile, et l'on incorpore le vinaigre peu à peu.

Cirage *(Jacquaud)*.

Noir d'os en poudre, 750 grammes; huile d'olive, 500 grammes; mêlez et ajoutez :

Acide muriatique,	250
Bleu de Prusse, 50; mélasse,	1,000
Laque d'Inde, 50.	

Mêlez bien, et ajoutez encore : gomme arabique, 125, fondue dans quantité suffisante d'eau. Pour obtenir le cirage liquide, on délaye cette pâte dans quantité suffisante de vin ou de bière.

Manière de rendre imperméables à l'eau les bottes et les souliers.

Huile d'œillette.	1 litre.
Suif de mouton.	250 grammes.
Cire jaune.	180
Résine.	31

L'on fait fondre le tout dans un vase de terre, et lorsque cette préparation n'est que tiède, on l'étend sur les bottes et

les souliers avec une brosse, en ayant soin que le cuir soit sec.

Manière de blanchir la paille.

Comme elle est de diverses nuances plus ou moins foncées, on commence par la blanchir pour lui donner une couleur uniforme; à cet effet, on l'étend dans un endroit soigneusement fermé, au milieu duquel on allume du soufre. Vingt-quatre heures suffisent pour la bien blanchir; mais, pour la rendre souple sans la tacher, on la met pendant trois ou quatre heures dans de grosses toiles mouillées.

Taffetas anglais (préparation du).

On met 31 grammes de colle de poisson dans 62 grammes de vinaigre; après que la colle est bien fondue, on la fait bouillir jusqu'à réduction de moitié; ensuite on y met 30 gouttes d'essence de girofle; on enduit le taffetas, avec un pinceau, de trois à quatre couches de ce mélange.

Vernis pour rendre les draps et les étoffes imperméables.

On prend de l'huile volatile retirée de la distillation du goudron que l'on obtient lors de la carbonisation du charbon de terre; on fait dissoudre dans cette huile de la gomme élastique ou caoutchouc que l'on a divisée. Lorsque la dissolution est faite, on conserve ce vernis pour l'appliquer à plusieurs reprises avec un pinceau sur un des côtés d'une étoffe. On pose alors sur cette étoffe ainsi vernie une autre étoffe, que l'on fait passer entre deux cylindres. Les étoffes, en se joignant, forment, au moyen du vernis, une étoffe double imperméable à l'eau. Ce vernis peut être employé dans la confection des chapeaux imperméables.

Préparation pour les toiles imperméables.

Prenez un litre d'huile de lin cuite, 125 grammes de résine élastique ; on les fait bouillir doucement pendant deux heures ; quand la résine est fondue, on y ajoute trois autres litres d'huile cuite, un demi-kilog de litharge. On fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que ce soit bien dissous et bien homogène ; tandis que le liquide est encore chaud, on en enduit la toile, qui reste flexible, très-solide et imperméable.

Pâte minérale pour les rasoirs.

Graisse de mouton.	250 grammes.
Cire jaune.	125
Sanguine ou ardoise pulvérisée. . . .	250
Emeri.	125

On fait fondre le suif dans une terrine vernissée, on l'écume et on y met la cire ; une fois que le tout est bien liquide, on y ajoute la sanguine ou l'ardoise pilée, broyée et passée au tamis de soie (si vous mettez la sanguine, la pâte sera rouge ; l'ardoise la rendra noire); ajoutez l'émeri bien pulvérisé et rendu en poudre impalpable, laissez bouillir quelques instants en remuant toujours, puis ajoutez un peu d'essence de lavande et versez dans un papier préparé d'avance et plié sur les bords. Lorsque la masse est bien figée, vous la coupez en tablettes et vous en étendez sur les cuirs qui sont trop secs.

Manière de dorer sur verre à camée.

Il fut un temps où l'on faisait sur verre des portraits à la silhouette avec de l'or. Voici comment on faisait l'application de cet or : après avoir bien nettoyé le verre, l'on hâlait des-

sus, puis l'on appliquait l'or. On a trouvé maintenant que l'on obtient plus de solidité et un plus beau bruni en passant avec un pinceau sur le verre un peu d'urine, qu'on laisse sécher avant d'y mettre l'or; ensuite on fait un petit tampon de velours de soie qu'on passe légèrement dessus pour brunir la dorure. Ensuite, au moyen de vignettes, vous encadrez soit votre gravure ou votre portrait, même la peinture sur verre; mais vous avez soin de passer une brosse sur votre vignette afin d'enlever le fond du dessin, pour qu'il n'y en reste point, attendu que cela formerait sable en mettant un fond.

Procédé pour enlever au bois les vieilles peintures sèches et vernies.

On met dans un litre d'eau 31 grammes d'acide sulfurique; on fait fondre dans l'eau 125 grammes de potasse rouge en pierre; quand le tout est mélangé, on le passe à chaud avec une brosse un peu rude : il n'est aucune peinture qui résiste à ce liniment, et le bois n'en est nullement altéré.

Manière de faire le Sirop d'orgeat.

Prenez amandes douces, récentes et mondées, un kilog. et demi; amandes amères, un demi-kilog.; eau ordinaire, 5 kil.; sucre blanc, 5 kilog.; eau de fleur d'oranger, 125 gram., ou essence de citron, 5 grammes.

Après avoir mondé les amandes en les laissant tremper six ou huit heures dans l'eau fraiche, et non dans l'eau chaude, comme on le fait assez souvent, on les pile dans un mortier de marbre avec une partie du sucre, ce qui est avantageux pour empêcher ou au moins retarder la séparation de la partie émulsive; et lorsque les amandes sont réduites en pâte molle, fine et homogène, on la délaye dans l'eau en remuant

toujours ; on fait bouillir le tout pendant cinq ou six minutes ; on ajoute l'essence de citron ou l'eau de fleur d'oranger, on passe à travers une toile, et quand le sirop est froid, on le met en bouteilles.

Sirop de guimauve.

Prenez 92 grammes de racine de guimauve sèche, que vous laverez à plusieurs reprises pour bien emporter toute la terre ; ôtez-en la première écorce, en ratissant légèrement ; fendez-la et coupez-la par morceaux, et faites bouillir dans quatre litres d'eau pendant sept ou huit minutes seulement, parce que la racine de guimauve, en bouillant plus longtemps, formerait un mucilage capable de gâter votre sirop ; passez cette décoction dans un linge serré, et faites-y fondre deux kilog. de sucre par litre ; clarifiez ce mélange aux blancs d'œufs, écumez-le avec soin ; faites-le cuir au petit perlé ; alors retirez promptement du feu le sirop, laissez-le refroidir et mettez-le en bouteilles.

Fait de cette manière, votre sirop aura la saveur de la guimauve ; il en aura aussi les qualités émollientes. Le sirop de guimauve que l'on vend dans les boutiques est plus agréable parce que les confiseurs n'emploient que les fleurs au lieu de la racine ; mais il n'a pas les mêmes propriétés.

Essence de savon pour la barbe.

On prend de l'eau-de-vie à 24 degrés Réaumur, qu'on met dans un matras avec une quantité suffisante de savon râpé pour saturer l'eau-de-vie ; on ajoute 4 grammes de carbonate de potasse par 500 grammes d'eau-de-vie ; on place le matras au bain-marie, et lorsque le savon est fondu, on filtre et on aromatise avec l'essence de citron ou de bergamotte.

Ce savon empêche la rudité de la peau, et ne laisse aucune cuisson produite souvent par l'âpreté du rasoir.

Manière de faire le savon fin pour la barbe.

On prend un demi-kilog. de savon blanc râpé ; on le met fondre sur le feu dans un demi-kilog. d'eau de pluie, ayant soin de le remuer continuellement jusqu'à ce qu'il soit fondu ; quand c'est bien mêlé, on met dans un peu d'esprit-de-vin de l'essence de bergamotte que l'on mêle bien avec le savon liquide, puis on le verse dans des moules en plâtre dont on trouvera la recette ailleurs.

Faire du savon à la rose.

On procède comme ci-dessus, et l'on ajoute cinq à six gouttes d'essence de rose dans l'esprit-de-vin. On colore avec des substances minérales, autrement les couleurs seraient décomposées ; pour le rose, on met du cinabre en poudre fine et tamisée ; on le met quand le savon est bien fondu. On peut le colorer aussi avec le précipité pourpre de Cassius, mêlé avec de l'oxyde de manganèse en poudre fine ; et comme on trouve des oxydes métalliques de toutes les couleurs, on pourra les varier à l'infini.

Savon jaune.

On procède de la même manière que ci-dessus, et on ajoute le parfum que l'on veut ; on le colore en jaune avec l'oxyde de chrome ou du minium.

Savon vert.

Il ne diffère pas des autres ; seulement on le colore avec de l'oxyde de chrome et de l'oxyde de cobalt ; on lui donne le parfum que l'on veut.

Pâte économique pour blanchir les mains.

Faites bien cuire des pommes de terre les plus blanches et les plus farineuses que vous pourrez trouver ; pelez-les, écrasez-les bien et délayez-les avec un peu de lait : la pâte d'amandes n'est pas meillleure.

Pommade pour les lèvres.

Prenez 31 grammes d'huile d'amandes douces préparée sans feu, et 5 grammes de suif de mouton bien frais ; ajoutez-y un peu d'orcanette pour donner de la couleur ; soumettez le tout à une douce chaleur et passez à travers un linge. Au lieu d'huile d'amandes douces, on peut se servir d'huile au jasmin ou de toutes autres fleurs, qu'on prépare en faisant infuser ces fleurs dans une huile quelconque.

Pastilles à parfumer les appartements.

Prenez un demi-kilog. de charbon de boulanger bien pilé et tamisé fin, 50 grammes de benjoin, 10 grammes de storax, 10 grammes de baume du Pérou ; puis avec de l'eau de gomme faites une pâte du tout, que vous diviserez en petits morceaux auxquels vous donnerez la forme d'un cône.

Dépilatoires.

Les cheveux poussent quelquefois d'une manière bizarre : tantôt ils s'avancent sur le milieu du front en toupet, tantôt ils descendent le long des oreilles en manière de favoris comme aux hommes, tantôt aussi ils s'étendent sur la nuque, où ils forment une sorte de collet. Tous ces accidents ont un effet désagréable et ridicule. Couper ces cheveux les rend

plus épais et plus forts, les arracher est impossible, les dépiler est quelquefois dangereux. Voici les dépilatoires le plus en usage.

L'eau de chaux vive distillée est un excellent dépilatoire. On imbibe une plume de cette eau, on la passe légèrement sur les endroits dont on veut faire tomber les cheveux, et on a soin ensuite de les frotter avec un peu de pommade pour empêcher la trop grande action du caustique.

Autre.

On mêle 30 grammes d'orpiment jaune avec égale quantité de chaux vive ; quand on veut s'en servir, on en délaye dans un peu d'eau, et on l'applique sur la peau jusqu'à ce que le poil se détache ; en s'enfermant dans une étuve, elle produit son effet en quelques minutes.

Pour teindre en brun ou noir les cheveux roux.

Prenez 250 grammes de litharge d'or, 125 grammes de chaux vive, 62 grammes de charbon de bois ; mêlez ces poudres ensemble, et formez une pâte au moyen d'eau chaude quand vous voudrez vous en servir. Elle s'emploie de la même manière que celle ci-dessous. Pour que la pâte reste humide dans les cheveux, on les couvre avec une fine toile cirée, on les lie avec un mouchoir, et après deux heures on lave la tête avec de l'eau tiède au lieu de savon. On se sert aussi, pour nettoyer les cheveux, de quelques jaunes d'œufs qui produisent un excellent effet. Si les cheveux doivent être teints en noir, on ne les lave que trois heures après.

Poudre pour noircir les cheveux.

On mêle ensemble le plus exactement possible 30 grammes

de céruse et 15 grammes de chaux vive pulvérisées ; on fait avec cette poudre une pâte qui doit avoir la consistance d'une bouillie épaisse, dont on frotte les cheveux jusqu'à ce qu'ils soient bien humectés ; on les couvre ensuite avec une feuille de choux et on met un bonnet par-dessus pour les préserver du contact de l'air.

On fait cette opération le soir, et le lendemain on secoue les cheveux pour en faire sortir la poussière qui les recouvre; on se lave la tête avec de l'eau et une brosse, et, après l'avoir essuyée, on y passe un peu de pommade.

Ce procédé n'altère point les cheveux, qui sont toujours d'un fort beau noir. On n'a besoin de répéter cette opération que tous les trois ou quatre mois.

Remède contre les maux de dents.

Qu'on prenne du poivre pilé et qu'on l'éparpille entre un morceau de toile de la grandeur de quelques mains ; qu'on mouille avec de l'eau-de-vie forte, et qu'on place ensuite sur la joue du côté où sont les douleurs.

Mais, si les dents sont creuses, on trempe un fil d'archal dans l'acide muriatique; on laisse tomber la goutte qui y est suspendue dans la dent, ce qui aussitôt calme la douleur, et, en répétant l'opération plusieurs fois, on fait mourir le nerf souffrant.

Poudre dentifrice.

Mêlez ensemble 15 grammes de sucre tamisé, 8 grammes de kina gris en poudre, 4 grammes de crème de tartre insoluble, 16 grammes de poudre de charbon tamisée, et 7 grammes de cannelle.

Cette poudre convient surtout aux gens dont les gencives sont molles et saignent facilement.

Poudre de corail pour les dents.

Prenez deux douzaines d'os de sèche, une de briques bien rouges et bien friables, un demi-kilog. de laque plate; 250 grammes de laque carminée, 62 grammes de girofle, 31 grammes de cannelle, 31 grammes de coriande et 31 grammes de bois de Rhodes. Pilez tous ces ingrédients, passez-les au tamis de soie, et servez-vous-en à la manière ordinaire.

Eau dentifrice.

Prenez : eau-de-vie à 21 degrés, 128 grammes ; vinaigre de bois, 15 grammes ; potasse, 10 grammes ; teinture de girofle et de cannelle, de chacune 20 gouttes. Mêlez exactement, afin que la potasse forme une sorte de savonule avec les principes huileux volatils. Le repos rend cette liqueur claire. On la mêle à quatre fois son volume d'eau , pour se nettoyer la bouche et les dents ; elle prévient leur carie et enlève les douleurs.

La quintefeuille pilée, et dont vous faites tiédir le jus, est un excellent topique pour le mal des gencives.

Eau de Cologne de Jean-Marie Farina.

On met dans un litre d'esprit-de-vin à 33 degrés gros comme une noisette de benjoin et 6 grammes de semence de petite cardamone ; on les laisse infuser 48 heures ; ces matières étant susceptibles de troubler la liqueur, on la clarifie avec du noir d'ivoire, environ 15 grammes par litre ; on secoue bien la liqueur ; on la laisse reposer, on la filtre dans un papier non collé sur un entonnoir, et on ajoute les essences suivantes :

Essence de bergamotte.	6 grammes.
— de romarin.	3

Essence de citron.	8 grammes.
— d'orange.	5
— Nérolli.	12 gouttes.
— d'anis.	2
— de lavande.	5 grammes.
— de girofle.	2 gouttes.

On secoue le tout ensemble, et on filtre de nouveau.

Autre eau de Cologne plus simple.

Alcool à 52 degrés.	1 litre.
Essence de citron et de bergamotte. . .	8 grammes.
De cédrat.	4
De lavande.	2
De fleur d'orange.	10 gouttes.
De benjoin.	12 grammes.

Moyen de guérir les cors.

Un médecin distingué de Paris, M. A. Donné, prenant souci des petits maux qui causent souvent de grandes douleurs, indique pour guérir les cors aux pieds, dont il a fait une étude spéciale, le procédé suivant, qui lui a, dit-il, réussi dans toutes ses expériences :

En frottant le cor avec une pierre ponce taillée en forme de lime et trempée dans de l'eau de potasse, l'on voit ses différentes couches se détacher successivement comme une bouillie ; on répète cette opération jusqu'à ce que l'on soit parvenu au point sensible par lequel il est uni à la peau, dont la sensation de picotement vous avertit qu'il faut s'arrêter. En répétant de temps en temps cette manœuvre parfaitement innocente, on ne laisse jamais venir la douleur que fait éprouver le cor, bien moins par lui-même que par la pression qu'il exerce sur les parties sensibles dans lesquelles

il tend à s'enfermer. L'eau de potasse n'attaque pas les parties environnantes sur lesquelles on ne fait pas agir la lime.

Remède contre la goutte.

Le docteur Marc, médecin du roi, a communiqué à M. A. Chevalier, chimiste près la préfecture de police, la méthode qu'il emploie contre la goutte. Il fait prendre à ses goutteux, comme préservatif, deux ou trois fois par mois, 15 grammes de magnésie calcinée dans un peu d'eau ; il fait boire par-dessus un demi-verre de limonade.

Cette médication est un très-doux purgatif qui, sans prévenir les accès d'une manière absolue, en diminue la fréquence et les rend fort bénins.

Lorsque les accès commencent à se déclarer, il fait prendre chaque jour 15 grammes de magnésie calcinée, et s'il y a douleur, rougeur ou tuméfaction, il fait envelopper la partie malade d'un morceau de flanelle saupoudrée de magnésie ou de carbonate de chaux enveloppé de taffetas gommé.

Topique contre la goutte.

Prenez 1 litre d'eau de chaux nouvellement préparée, et une de teinture de safran gâtinais faite avec l'alcool à 34 degrés 16 parties, safran gâtinais une partie.

Après une infusion de quinze jours, on filtre et on mêle à l'eau de chaux. Il se forme un dépôt en partie composé de chaux, dont l'excédant est destiné à entretenir la saturation de l'eau, lorsque le contact de l'air la précipite à l'état de carbonate.

On conserve cette composition dans des bouteilles bien bouchées ; on l'applique, étendue sur un cataplasme de farine de lin, sur la partie malade.

Ce remède, expérimenté fort longtemps par l'auteur, est, il paraît, souverain contre cette pénible maladie.

Procédé pour dorer le fer, l'acier et le cuivre.

On frotte le fer ou le cuivre bien légèrement avec de la pierre ponce ; on le met chauffer jusqu'à ce qu'il soit d'un bleu bien léger ; on applique l'or en feuilles et on ravale légèrement avec un brunissoir ; on remet sur le feu, et l'on renouvelle cette opération trois ou quatre fois, suivant la dorure que l'on veut obtenir, et on brunit bien quand la pièce est froide.

Procédé pour dorer le plomb, l'étain et le fer-blanc.

Prenez poix résine 1 kilog., huile de térébenthine 125 grammes ; fondez le tout sur un feu doux pour en faire un vernis que vous appliquez avec un pinceau sur les plaques à dorer, puis étendez aussitôt par dessus des feuilles d'or ou d'argent qui s'y adaptent très-solidement.

Blanchir les pièces de laiton sans argent.

On remplit un vase en fer aux trois quarts d'eau, et on ajoute 30 grammes de crème de tartre par 750 grammes(3|4 kilog.) d'eau ; quand le tout a bien bouilli, que le tartre est fondu, on y met de l'étain de Malaca, laminé ou en rubans, de manière à ce qu'il se dissolve promptement, et, au bout d'un quart d'heure d'ébullition, on y met les pièces à blanchir, que l'on a décapées à l'eau seconde et essuyées; on laisse ces pièces jusqu'à ce qu'elles soient bien blanchies ; à mesure que l'eau s'évapore, on en remet d'autre avec de la crème de tartre, car le blanchiment ne durerait pas longtemps. Cette eau sert très-longtemps quand on a soin de l'alimenter.

Procédé pour bien argenter le cuivre.

On prend 10 grammes de précipité d'argent, 6 grammes de sel de tartre, 6 grammes de sel blanc, le tout en poudre fine ; on y ajoute une très-petite quantité de ulfate de fer, et on frotte avec ce mélange la pièce à argenter, que l'on humecte auparavant avec un peu d'eau ; puis on la sèche avec un morceau de laine : il faut bien laver la pièce avant de l'essuyer.

Argenter l'ivoire.

On laisse tremper l'ivoire dans une dissolution faible de nitrate d'argent ; l'ivoire se colore peu à peu en jaune ; on le tire alors et on le plonge dans de l'eau bien pure, et on l'expose au soleil, dont l'action le rend noir au bout de quelques heures ; en le frottant, il devient très-brillant. Il faut user avec beauconp de précaution du nitrate d'argent, car c'est un violent poison. L'ivoire, par ce procédé, est argenté d'une manière très-solide.

Argenter les rubans.

On dessine le ruban en se servant de pinceau ou de plume neuve trempée dans du nitrate d'argent dans lequel on a mis un peu de gomme arabique, afin que ce ne soit pas si coulant ; on laisse sécher quelques instants, et on place l'endroit où l'on dessine au-dessus d'un vase dans lequel on a mis du zinc et de l'acide sulfurique ; après quelques instants, l'argent se réduit et adhère fortement à l'étoffe.

Donner à l'étain l'apparence de l'argent.

On fait fondre parties égales de cuivre fin et d'étain doux;

on y ajoute égale partie de bismuth et d'antimoine, puis on broie le tout avec un peu de résine, de sel ammoniac et de térébenthine ; on le met en boules et on le fait sécher à l'air; la poudre de ces boules répandue sur l'étain fondu lui donnera la couleur et la dureté de l'argent, dont on aura peine à le distinguer.

Graver sur le fer, l'acier, etc., etc.

On fait chauffer une lame de couteau, de sabre ou de tout autre objet d'acier sur lequel on veut graver ; on frotte cette lame avec de la cire, de manière à ce qu'il en reste une couche bien unie et le plus mince possible. On écrit sur la cire avec une plume, de manière à pénétrer jusqu'à l'acier ; on verse sur la gravure un peu de vinaigre qu'on saupoudre de sublimé corrosif ; de cinq à dix minutes après, suivant que l'on veut que la gravure soit profonde, on expose la lame à la chaleur pour enlever la cire, et l'on aperçoit bien distinctement la gravure sur la lame.

Procédé pour donner aux agates une plus grande valeur.

Faites absorber aux agates de l'huile pendant quelques heures, essuyez-les et trempez-les dans l'acide sulfurique ; ensuite vous les soumettez à une chaleur convenable jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de dégagement de vapeur d'acide sulfureux, puis lavez-les dans l'eau.

Les agates, par ce moyen, prennent une teinte qui les rend d'autant plus précieuses que la couleur est plus intense et les veines mieux marquées.

Ciment des orfévres, des graveurs, etc.

Il est composé de briques, de chaux vive et de mâchefer broyés ensemble, et dont on forme une pâte avec de l'eau.

Ciment Turc.

Ce ciment, qui sert à souder les pierres fines et autres, se fait avec un soluté aqueux de colle forte, de gomme ammoniaque et de teinture alcoolique de mastic.

Mastic résistant au feu et à l'eau.

On fait cailler légèrement du lait avec du vinaigre ; on sépare le caillé à froid du liquide, et on le mêle aussi bien que possible avec du blanc d'œuf que l'on a bien battu ; on ajoute à ce mélange de la chaux vive en poudre pour en faire une pâte assez dure, et on l'emploie aussitôt. Ce mastic a l'avantage de se mettre au feu sans se fondre, et à l'eau sans en attirer l'humidité; on peut s'en servir avec avantage pour les marbres des poêles, des cheminées, etc.

Mastic pour conduits en métal.

On fond du suif et on met dedans de la chaux vive en poudre jusqu'à consistance de mortier ; on en met sur de la filasse, et on lie bien autour du tuyau : ce mastic ne craint pas l'humidité, et il est dur comme une pierre.

Mastic pour rejoindre la porcelaine cassée.

Prenez une tête d'ail et écrasez-la bien soigneusement pour en faire une espèce de pâte ; frottez-en les morceaux cassés, et réunissez en les serrant fortement ; liez-les avec du fil de fer, suivant la force de la pièce, et faites-la bouillir dans une quantité suffisante de lait pendant une demi-heure. Après cette opération, la porcelaine sera parfaitement recollée, et sans que l'ail qui a servi communique son odeur à ce que l'on peut mettre dedans.

Colle excellente pour les cristaux, le verre, la faïence, etc.

On fait dissoudre dans de l'esprit-de-vin de la colle de poisson ; on y met un tiers de son poids de gomme ammoniaque, on fait dissoudre le tout au bain-marie; on connaît que la matière est assez forte quand en en faisant tomber une goutte elle devient très-solide en refroidissant. On met les morceaux à coller dans de l'eau chaude; on étend la colle sur les parties séparées ; on les tient bien serrées, en trempant le tout dans l'eau froide et en le serrant toujours. On tient cette colle dans une bouteille; pour s'en servir, on la met dans l'eau chaude.

Vernis pour les moules en plâtre, de manière à ce qu'ils ne se fendent ni ne s'écaillent en coulant des matières dures, comme cuivre, fonte, etc.

On fait fondre du savon vert et de l'essence de térébenthine; on met une gousse d'ail dans un linge et autant de litharge d'or dans un autre, et on laisse cuire le tout pendant deux heures environ. On passe ce vernis sur les moules en plâtre, qui ont été mis un jour dans un four de boulanger pour les bien dessécher ; on les y remet également pour durcir ce vernis ; et en faisant ainsi deux ou trois applications en les mettant chaque fois dans le four, on peut couler dessus sans crainte de les détériorer.

Enduit moins dur pour mouler le plâtre.

On fait fondre du savon vert dans de l'eau, près du feu ; on en passe avec un pinceau sur les moules, et on les fait sécher dans un four ; on passe trois ou quatre couches, et on les met toujours sécher de la même manière; mais, avant de mouler, on y passe de l'huile fine avec un pinceau.

Pour dorer le plâtre.

On fait une colle avec de l'amidon et de la colle de Flandre, en consistance de bouillie, et on en passe au pinceau sur les parties à dorer; ensuite on étend par-dessus des feuilles d'or qui s'y attachent facilement.

Pour dorer le marbre.

On prend du bol d'Arménie, le plus fin possible, on le broie à l'huile de lin siccative; on en passe sur l'endroit à dorer, et avant que ce soit sec on y met l'or, qui s'y adapte d'une manière inséparable.

Procédés pour faire les vernis blancs à l'alcool nos 1, 2, 3.

Sandaraque.	250 grammes.
Mastic en larmes.	64
Résine élémi.	32
Térébenthine.	64
Alcool à 33 degrés.	1 litre.

On met les gommes-résines dans une bouteille au bain-marie jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes, et on ajoute la térébenthine ; quand le tout est reposé, on le tire au clair. On emploie ce vernis à l'intérieur des appartements, pour le bois, tapisserie, etc. On distingue deux autres vernis sous les noms de n° 2 et n° 3 ; ils ne diffèrent de celui-ci qu'en remplaçant, pour le n° 2, la résine élémi par le double de galipot; et pour le n° 3, le galipot remplace également le mastic, et de plus la térébenthine que l'on emploie dans ces deux derniers est celle de Bordeaux. Ces derniers vernis sont moins beaux que le n° 1, et moins solides ; on ne les emploie que pour les objets moins soignés.

Vernis des ébénistes.

Gomme laque blonde, 85 grammes; alcool à 33 degrés, 1 litre. On opère la solution à froid dans une bouteille, en ayant soin de remuer souvent; les ébénistes l'emploient sans le filtrer.

Vernis à décalquer sur verre et sur bois.

Sandaraque.	250 grammes.
Mastic en larmes.	64
Galipot en larmes.	125
Térébenthine de Venise.	250

Ce vernis sèche lentement; il doit être préparé avec soin et filtré, afin qu'il ne ternisse pas les lithographies sur lesquelles il se pose. On soumet ces substances introduites dans une bouteille au bain-marie en les remuant jusqu'à solution parfaite.

Vernis pour la dorure.

Gomme laque en grains.	125 grammes.
Gomme-gutte.	125
Sang de dragon.	125
Roucou.	125
Safran	32

On fait fondre à froid chaque résine dans un litre d'alcool; on fait deux teintures séparées, le sang de dragon et le roucou dans un litre, la gomme-gutte et le safran dans un autre. On les conserve ainsi ;on les mêle au moment de s'en servir, afin de pouvoir varier les nuances à volonté.

Vernis d'or.

Laque en graine,	190 ;	sang-dragon,	4.
Succin,	60 ;	safran,	2.
Extrait de santal rouge,	2 ;	aicool,	125.

On fait dissoudre et l'on passe. On l'applique sur les métaux.

Vernis au copal.

Copal dur.	500 grammes.
Huile siccative.	250
Essence de térébenthine.	500

On dissout ces trois substances dans des vases séparés ; on fond le copal ; on fait chauffer l'huile siccative prête à bouillir, et on ajoute peu à peu au copal fondu, ayant bien soin de remuer, afin de favoriser la combinaison. Quand ces deux substances sont mélangées, on y ajoute l'essence avec beaucoup de précaution. Il en est d'autres qui préfèrent fondre la térébenthine avec le copal, parce qu'elle se dissout plus facilement ; mais il ne faut pas le faire sur le feu, afin d'éviter l'inflammation qui deviendrait fort dangereuse.

Vernis qui sèche en deux heures.

Dans 2 litres d'esprit-de-vin faites fondre au bain-marie 315 grammes de gomme laque, 250 grammes de sandaraque et 93 grammes de sang de dragon ; quand le tout est bien dissous et reposé, on le tire au clair et on le met en bouteilles : il faut que l'esprit-de-vin ait 36 degrés, ce qui est facile en en distillant à 33 degrés, ou en prenant la première eau-de-vie qui sort d'une chaudière.

Vernis pour les toiles métalliques et pour le fer.

Essence de lavande,	90.
Essence de térébenthine,	250.
Camphre,	60.

Pour purifier l'huile de lin et la rendre bien siccative.

On met dans deux litres d'huile de lin 62 grammes de litharge d'or dans un nouet en toile avec 62 grammes de limaille de plomb ; ensuite on y ajoute deux ou trois gousses d'ail et un morceau de croûte de pain bien grillée; on met le tout sur le feu pendant cinq ou six heures ; on le retire, et après l'avoir tiré au clair, on le met dans une bouteille pour s'en servir au besoin.

Vernis imitant l'écaille.

Huile grasse.	1 kilo. 500 grammes.
Copal.	750
Essence de térébenthine.	750
Térébenthine fine.	750

Ce vernis est long à sécher; il se polit avec la pierre ponce.

Vernis jaune d'or.

Résine laque en grains, sang de dragon en roseau, roucou, gomme-gutte et safran gâtinais, de chaque 125 grammes; alcool, 5 grammes, qu'on laisse digérer pendant huit jours, et qu'on filtre ensuite à travers un papier. Ce vernis s'applique sur les bois, métaux et cuirs.

Moyen de connaître la pierre susceptible de fendre à la gelée.

Il suffit d'imprégner la pierre que l'on veut essayer d'une

dissolution saturée de sulfate de soude, et de l'exposer à l'air, qui produira l'effet de la gelée.

Nouvelle découverte pour morceler la fonte à volonté.

M. Lacasse, mécanicien à Nîmes, a reconnu que la fonte chauffée au rouge blanc se coupait parfaitement avec une scie.

Manière de souder l'acier fondu au fer, ou l'un à l'autre.

On met dans un creuset en grès 100 grammes de borax, 10 grammes de sel ammoniac et 50 gouttes ou environ d'esprit-de-vin. On met le creuset sur un feu de forge, et l'on fait chauffer le tout jusqu'à ce que ce soit bien fondu, ce qui dure à peu près quinze à vingt minutes; et quand il ne reste aucun grumeau dans le creuset, et que la vitrification est claire et transparente, alors vous coulez la matière sur une tôle en l'inclinant. Il est bon de savoir qu'il faut la retirer du feu aussitôt la fusion, car, si elle y restait trop, elle perdrait sa qualité. Puis on s'en servira de la manière suivante : après avoir ployé un morceau d'acier fondu en deux, on passe la lime sur les deux côtés et sur les parties qu'on veut souder, afin d'enlever la crasse qui s'y est formée ; on prend un morceau de la composition, et on l'étend avec le bout de la lime ; elle fond aussitôt ; quand les parties à souder sont couvertes de cette matière, on rabat bien tout autour afin d'ajuster les deux parties le mieux possible, et on le met au feu ; aussitôt passé au rouge-cerise, on le bat sur l'enclume, ayant soin de donner les premiers coups de marteau sur l'amorce et promptement, ensuite partout, afin que la soudure prenne bien. On peut en faire tout ce que l'on veut, la soudure ne manque jamais.

Métal fusible à l'eau bouillante.

On fond dans un creuset 30 grammes de bismuth, 20 grammes de plomb et 12 grammes d'étain successivement; puis on coule dans des moules.

On en fait souvent des cuillers à café, parce que le métal ressemble beaucoup à l'argent, et que si on s'en sert pour mêler le café, les personnes sentent qu'elles fondent entre leurs doigts.

Nouvelle trempe pour le fer, qui le rend dur comme l'acier en le trempant seulement dans l'eau.

On prend 31 grammes de prussiate de potasse, 7 grammes de sel ammoniac et 15 grammes d'os brûlés blancs, qu'on broie séparément, et qu'on mêle ensemble : ensuite il suffit, quand le fer est rouge, de passer dessus de cette poudre au moyen d'un tampon, de le remettre au feu et de le plonger dans l'eau fraîche. Cette opération doit être répétée plusieurs fois, afin de rendre le fer plus dur. L'eau dans laquelle on a trempé le fer se conserve ; plus elle vieillit, meilleure elle devient.

Tremper des pièces minces sans qu'elles se voilent.

On enduit la pièce d'huile, on la trempe dans de l'eau tiède, on l'attache sur un croisillon avec du fil de fer ou toute autre forme de support, suivant la pièce à tremper, on fait rougir le tout, et on plonge horizontalement dans l'eau.

Tremper les burins très-dur pour tourner l'acier fondu.

Il suffit, quand ils sont rouge-cerise, de les plonger dans du mercure, sans leur donner de recuit : cette trempe n'est pas bonne aux outils sur lesquels on est obligé de frapper.

Pour adoucir tous les fers et aciers.

On met les fers et aciers dans une boîte de fer entre deux couches d'un mélange de parties égales de charbon de bois, de limaille de fer et de cendres ; on tient la boîte au feu pendant une heure, et on la laisse refroidir.

Procédé très-utile et très-simple pour préserver de la rouille toute espèce de métaux.

Les fabricants anglais, pour préserver de la rouille les instruments de fer et d'acier qu'ils expédient au loin, les saupoudrent de chaux vive ou les trempent dans l'eau de chaux. Les instruments de fer-blanc traités de la même manière se conservent brillants et intacts. Il n'est pas un seul de mes lecteurs qui n'ait à son usage des instruments de fer-blanc, d'acier, de fer, des tuyaux de poêle en tôle. Tous ces objets trempés ou lavés à l'eau de chaux se conserveront indéfiniment.

Pour conserver l'éclat des armes.

On frotte les armes avec de la moelle de cerf, ou bien on détrempe de la poudre d'alun de roche dans du vinaigre le plus fort possible ; l'on passe partout avec un chiffon de laine et on l'essuie légèrement.

Pour transformer le fer en cuivre.

Le fer se change aisément en cuivre par le vitriol. On met dans un creuset un lit de vitriol en poudre, un lit de fer de manière à remplir le creuset, ayant soin d'arroser ces lits avec du vinaigre très-fort auquel on ajoute du salpêtre, du carbonate de soude, du tartre et du vert-de-gris.

Pour faire le melchior argental.

On fond dans un creuset : 55 parties de cuivre, 23 de nickel, 17 de zinc, 3 de fer, et 2 d'étain. Ce métal imite parfaitement l'argent, est aussi dur et ne casse pas, comme la composition connue sous le nom de métal d'Alger.

Nouvelle découverte pour percer le fer.

On dispose un bâton de soufre selon la forme que doit avoir le trou, ovale ou carré, etc.; il suffit ensuite de chauffer la pièce au rouge-blanc, de saisir le bâton de soufre par un bout et de l'appuyer à la place où doit être le trou; dans cette opération, il se forme du sulfure de fer.

Pour bronzer le cuivre.

On prend du vinaigre fort, 1 litre; vert minéral, 15 grammes; terre d'ombre, 15 grammes; sel ammoniac, 50 grammes; gomme arabique, 15 grammes; graine d'Avignon, 60 grammes; sulfate de fer, 15 grammes.

On fait fondre les sels et les gommes dans une partie du vinaigre, et on mêle le tout dans un vase solide; on y ajoute la graine d'Avignon et 93 grammes d'avoine verte; ensuite l'on fait bouillir le tout un quart d'heure, et on le filtre au papier gris; on l'applique sur la pièce au moyen d'une petite brosse, qu'on a soin de tenir toujours humide, et, quand le bronze est bien pris partout, on la passe dans de l'eau froide et on la fait sécher dans la sciure de bois; on fonce la pièce en mettant dans un verre d'esprit-de-vin 8 grammes de noir de fumée.

Autre bronze moins vert.

On prend du vinaigre fort, 1 litre; sel ammoniac, 30 grammes; alun, 15 grammes; arsenic, 8 grammes; on mêle le tout, et quand la dissolution est achevée, on s'en sert comme ci-dessus.

On peut encore faire un léger bronze en mettant dissoudre du sel ammoniac dans le vinaigre, et en l'appliquant de la même manière.

Moyen de bronzer les médailles et statues de cuivre.

Pour donner à divers objets la teinte et le coup d'œil des bronzes antiques, il faut mélanger 4 grammes d'hydrochlorate d'ammoniaque et un gramme d'acide oxalique dans une pinte de bon vinaigre. Après avoir bien nettoyé le métal, on le frotte au moyen d'une brosse avec cette dissolution, dont on ne prend qu'une très-petite quantité à la fois; lorsque la dissolution devient sèche par le frottement, on en met de nouveau jusqu'à ce que le métal ait acquis le degré de teinte qu'on désire lui donner.

Pour rendre l'opération plus facile et plus prompte, on la fait au soleil ou auprès d'un foyer.

Fécule de marron d'Inde et de gland.

M. Delacomble, de Guéret, nous écrit : Des expériences répétées et faites avec soin m'ont mis à même de constater avec précision que le marron d'Inde et le gland, parvenus à leur maturité et râpés aussitôt qu'ils ont été cueillis, donnent une fécule saine, légère, d'une saveur douce et sucrée, et d'un poids égal au sixième et plus de celui du fruit dépouillé de son écorce, produit à peu près égal à celui de la pomme

de terre. Cette féeule, plus légère que eelle de ce tubercule, se précipite moins promptement; mais deux ou trois lavages suffisent pour la dépouiller complétement. La fécule de marron d'Inde est d'un blane de neige, et eelle du gland est d'un fauve pâle. Quelle ressource la population indigente ne peut-elle pas tirer de ces fruits si abondants, et qui pourrissent souvent faute d'emploi!

La eolle, dont l'usage est si multiplié dans l'industrie, faite avec ees fécules est d'une excellente qualité. Celle du marron d'Inde est remarquable par sa blancheur.

Pour ôter aux tonneaux le goût de moisi.

La vapeur du ehlore ou les solutions du chlorure de chaux, de soude ou de potasse, ont la propriété de les désinfecter entièrement, ainsi que la chaux vive. A eet effet on peut prendre 1 kilog. de chaux dans 25 litres d'eau, que l'on bat bien dans la barrique; il feut avoir soin de rincer et de méeher avant de mettre le vin.

Pour ôter le goût aigre aux barriques.

On remplit la barrique au quart environ; on fait rougir des cailloux que l'on jette dedans et qu'on remue fortement; on répète cette opération suivant le besoin.

Pour ôter le goût de moisi au vin.

On soutire le vin dans un beau temps; il faut surtout que les vents soient de nord; on le met dans une barrique fraîchement vide et de bon goût; on fait brûler une mèche dedans; on y jette de bonne lie nouvelle et 60 grammes de noyaux de pêche pilés; on a soin de remuer la barrique tous les jours pour aider la réaetion; au bout de quinzejours, on le laisse

clarifier, et on le soutire dans une bonne barrique que l'on mèche auparavant.

Moyen de corriger le vin aigri.

On soutire le vin s'il est sur sa lie, on fait bouillir un picotin d'orge dans quatre litres d'eau, et on le réduit à moitié; on passe à travers un linge, on le met dans la barrique de vin et on fouette. Au bout de quinze jours, par un beau temps, on le soutire; il est bon de le couper avec d'autre vin plus fort en esprit, afin qu'il ne retourne plus à l'aigre; il faut l'employer le plus tôt possible, car il est difficile de le guérir parfaitement.

Pour adoucir un vin vert.

On y met par barrique deux kilog. de miel que l'on a fait fondre dans du vin; on y ajoute du tartre en poudre; on colle ensuite avec le jaune, blanc et coquille d'œufs. On laisse reposer cinq à six jours, et on soutire.

Pour ôter le goût de fût au vin.

On tire à clair et par un temps sec le vin fûté; on le met avec de la lie fraîche dans une autre barrique de bon goût; on couvre la bonde de la mie d'un pain chaud sortant du four, où on a mis quelques clous de girofle et de la cannelle; on la laisse ainsi cinq heures; au bout de ce temps, on le fouette, et on le met en bouteilles quand il est clair.

Pour arrêter la pousse du vin.

Il est plusieurs manières d'arrêter la pousse du vin; les uns soutirent le vin dans des barriques fortement imprégnées

d'acide sulfureux au moyen de plusieurs mèches soufrées ; les autres ajoutent un millième de sulfate de chaux au vin ; mais il paraît que l'on réussit encore mieux en y mettant 250 grammes de semence de moutarde.

Vin passé à l'amer.

Le meilleur moyen de remédier à ce défaut consiste à mélanger avec ce vin autant de vin analogue, qu'on doit mécher et tirer à clair.

Remède contre le vin tourné.

On colle le vin avec le jaune, blanc et coquille d'œufs fouettés ; mais, s'il est vert, on bat bien les œufs et on y met une poignée de sel pour le rendre plus sec, avec 125 grammes de noir animal et 62 grammes d'acide tartrique pulvérisé ; on le fouette bien, et on ajoute un litre d'eau-de-vie ou d'essence de Médoc, si le vin en vaut la peine.

Remède contre le vin blanc gras.

On le soutire s'il est sur lie ; on le fouette avec des blancs d'œufs et la coquille (on prend toujours douze œufs par barrique) ; on y ajoute deux poignées de sel et deux bouteilles d'eau-de-vie ; on fait rougir du sable de mer ou des coquilles d'huîtres calcinées, 1 kilogramme ; on jette le tout dans la barrique, on fouette longtemps, afin de bien briser le vin, et au bout de quinze à vingt jours on le soutire.

On se sert aussi avec avantage de la colle de poisson pour clarifier le vin blanc.

Oter la couleur jaune au vin blanc.

Quand il aura été soutiré, on le fouette avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson, et on y ajoute un litre de

lait écrémé et bouillant, sans oublier de refouetter de nouveau ; puis on le soutire au bout de quelques jours, et on le met en bouteilles.

Pour ôter les mauvaises odeurs au vin.

Il faut mettre dans le tonneau un petit sac contenant une poignée d'ache de jardin, qu'on laisse huit jours au moins et qu'on retire ensuite.

Préparation de la colle pour clarifier et coller la bière, le vin, etc., etc.

On prépare la colle comme il suit : on prend 62 grammes de colle de poisson en feuilles que l'on coupe bien menu et que l'on met dans un verre d'eau froide en été, et tiède en hiver ; au bout de vingt-quatre heures, si la colle est de bonne qualité, elle doit se pétrir facilement ; autrement on la laisse jusqu'au lendemain ; quand vous voyez qu'elle peut se pétrir, vous la triturez bien entre vos mains, de manière à en faire une pâte que vous brisez et rebrisez, en ayant soin de la plonger de temps en temps dans l'eau où elle a trempé, jusqu'à ce qu'elle soit bien liante et qu'il ne reste aucun grumeau. Quand elle est bien broyée, on la met dans un grand plat, et l'on y ajoute le reste d'eau en la délayant le mieux possible, soit avec une cuiller, soit avec un bâton ; on y ajoute ensuite 6 litres de bon vin blanc, en le remuant toujours, jusqu'à ce que la masse ait la consistance de gelée de viande. On la met ainsi préparée dans des bouteilles pour servir au besoin. Un demi-litre par barrique suffit pour obtenir la clarification soit du vin blanc, de la bière, de l'eau-de-vie, ou toute autre boisson spiritueuse.

Procédé pour faire le vin de Malaga.

On prend seize bouteilles de vin blanc et vieux, 2 kilog. de

sucre en poudre, 8 grammes de cachou, 15 grammes de fleur de carthame, 1 kilog. de véritables raisins secs de Malaga, bien pilés ; on fait bouillir le tout ensemble une minute seulement, et, quand il est refroidi, on filtre à la chausse ; on le met dans un vase goudronné pour qu'il en prenne le goût, et après quelques jours on le met en bouteilles.

Vin de Lacryma-Christi.

Prenez 25 litres de bon vin rouge, 250 grammes de coriandre, un kilog. de sucre, 60 grammes de fleurs de pavots, 125 grammes de safranum, 4 grammes de cachou ; on fait bouillir le tout une seule minute ; on laisse refroidir ; on y ajoute 625 grammes d'esprit-de-vin, et on filtre ; ensuite on met en bouteilles et on cachette soigneusement.

Vin muscat de Frontignan.

Prenez seize bouteilles de bon vin blanc vieux et sec, 1 kilog. de sucre, 500 grammes de raisins muscats secs, 4 gram. de noix muscade râpée, 15 gram. de fleur de sureau; mêlez le tout, laissez infuser pendant huit jours ; ajoutez-y ensuite un demi-litre d'esprit-de-vin ; filtrez et mettez en bouteilles.

Vin de Madère.

Prenez seize bouteilles de bon vin blanc, 1 kilog. de sucre, 1 kilog. de figues sèches, 60 grammes de fleur de tilleul, 4 grammes de rhubarbe orientale, 1 décigramme d'aloès succotrin ; faites bouillir le tout une minute ; filtrez et mettez en bouteilles.

Vin de Champagne mousseux fait avec du vin blanc, quel qu'il soit.

La manière est absolument la même que pour l'eau de

Seltz, excepté qu'il ne faut que 2 grammes d'acide tartrique, et que l'on peut ajouter 4 grammes de sucre candi blanc bien pur en poudre. Ce moyen, par des essais répétés, vous apprendra à le bien appliquer à la nature du vin.

Eau de Seltz.

Vous emplissez d'eau 1 bouteille où vous avez à l'avance adapté un bouchon qui bouche bien; vous y introduisez 4 grammes d'acide tartrique en poudre et 4 grammes de bicarbonate de soude; vous bouchez avec promptitude et solidité; vous couvrez le bouchon d'un morceau de toile que vous ficellerez autour du goulot, et au bout de cinq minutes vous pouvez la boire. Cette eau peut se garder en ficelant la bouteille comme pour le vin de Champagne; mais il est essentiel, pour qu'elle soit de bonne qualité, que le bicarbonate ne soit point reduit par le contact de l'air à l'état de simple carbonate.

Cire pour cacheter les bouteilles.

On compose cette cire avec 1 kilogramme de poix résine, 500 grammes de poix de Bourgogne, 250 grammes de cire jaune, ou 90 grammes de suif, et 125 grammes de mastic rouge; on fait foudre le tout dans un vase sur le feu; on agite avec une spatule de bois jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et mélangé; cette quantité suffit pour goudronner 500 bouteilles.

Lorsqu'on veut nuancer la couleur, on ajoute des poudres qui peuvent la donner.

Pour faire revenir à la raison un homme ivre.

Faites boire à la personne ivre trente-six gouttes d'acétate d'ammoniaque liquide dans un verre d'eau froide.

Pour s'empêcher de tomber en ivresse.

On prend du suc du chou blanc, du suc de grenades aigri, de chacun 62 grammes, et du vinaigre 31 grammes; on fait bouillir le tout ensemble, et on le réduit en consistance de sirop, dont on prend 31 grammes avant de se mettre à table.

Pour causer l'ivresse sans suite désagréable.

Mettez infuser dans le vin du bois d'aloès des Indes, ou bien faites cuire dans de l'eau des écorces de mandragores, jusqu'à ce que l'eau soit rouge, et mettez-en dans le vin.

Pour changer le vin en très-fort vinaigre.

Prenez du tartre brut, gingembre, poivre long, de chaque partie égale; mettez le tout pendant huit jours dans de fort vinaigre, puis ôtez-le et laissez sécher; quand vous voudrez faire du vinaigre, mettez un sachet de ces drogues dans le vin, il sera changé promptement.

Moyen de faire de bon vinaigre avec de mauvais vin.

Prenez 2 kilogrammes 500 grammes de tartre cru, mettez-le en poudre bien fine, versez dessus 500 grammes d'huile de vitriol, enveloppez le tout dans un nœud, et suspendez-le dans un tonneau de vin gâté : il faut agiter souvent le sachet, afin d'en imprégner bien le vin.

Pour rendre le vinaigre moins âpre.

Il faut mettre dans le vinaigre simple ou distillé autant de sel de tartre qu'il pourra en dissoudre.

Empêcher que le vinaigre ne se gâte en été.

Il suffit de le mettre sur un feu très-vif et de le faire

bouillir une seconde; il se conservera parfaitement à l'air libre ou dans des bouteilles demi-pleines.

Pour faire du bon vinaigre en peu de temps.

Jetez du bois de hêtre dans du vin, et vous verrez qu'il sera bientôt converti en vinaigre.

Pour rendre le vinaigre plus fort.

On le met dans une terrine en grès dans une nuit de forte gelée, et on le laisse dehors à découvert; la partie aqueuse se glace, et il reste le vinaigre dans toute sa force.

Moyen de reconnaître si le vinaigre est falsifié avec l'acide sulfurique (huile de vitriol).

On fait évaporer le vinaigre au huitième de son volume; on laisse refroidir, et on traite par de l'alcool à 95 degrés; on filtre la liqueur, on y ajoute de l'eau distillée, on dissipe l'alcool, et on traite le soluté par de l'azotate de baryte qui, séché et pesé, donne la quantité d'acide sulfurique contenue dans le vinaigre.

Pour conserver les cornichons verts et les confire.

On les fait macérer un ou deux jours dans la saumure; on y verse ensuite du vinaigre bouillant; après les avoir décantés, on les plonge dans du vinaigre bien fort, avec les assaisonnements ordinaires; on y ajoute 125 à 150 grammes d'acide muriatique (ou esprit de sel) par pots de 20 litres : cet acide raffermit la chair, la conserve bien verte et n'a rien de malfaisant dans cette quantité.

Moyen pour enlever sur les étoffes les taches de fruits rouges.

Il suffit de mouiller les taches avec de l'eau et de les exposer à la vapeur du soufre brûlant.

La vapeur enlève les taches en moins d'une minute; il ne faut plus que laver ensuite.

Pour ôter les taches d'une étoffe de soie blanche ou de velours cramoisi.

On mouille bien la tache d'esprit-de-vin, et on met dessus le blanc d'un œuf le plus frais possible. On le fait sécher au soleil, et quand il est sec, on le lave promptement dans l'eau fraîche. On répète cette opération suivant la ténacité de la tache.

Essence pour détacher.

On prend de l'essence de térébenthine bien rectifiée, et la plus nouvelle; on la mêle avec un dixième d'éther sulfurique non rectifié; on la colore en jaune avec du curcuma, puis on filtre au papier gris : il suffit de bien frotter la tache avec un morceau de drap sur lequel on a eu soin de mettre de cette essence qui sèche de suite et enlève la tache comme par enchantement.

Essence à détacher parfumée.

Trois litres d'esprit-de-vin, 500 grammes de savon râpé et fondu dans une partie d'esprit-de-vin, 500 grammes de fiel de bœuf, préparé comme il est dit ci-dessous, 62 grammes essence de menthe; on passe le tout au papier gris.

Savon pour détacher.

On râpe 500 grammes de savon blanc; on le met dans un litre d'eau de pluie que l'on a fait bouillir avec de la cendre, et l'on passe à travers un linge. On met cette lessive et le savon fondre dans un plat, en le remuant continuellement; on y met six jaunes d'œufs bien battus, et on laisse bouillir le tout un instant, en continuant toujours de remuer. On peut ajouter, quand le mélange est bien homogène, quelques

gouttes d'essence de citron avant de le mettre en moule. Comme tout le monde sait la manière de se servir de ce savon, il est inutile de l'expliquer.

Préparation du fiel de bœuf pour enlever les taches.

On met un litre de fiel de bœuf sur le feu ; on le fait bouillir, et on écume la matière azotée qui vient au-dessus ; quand elle est bien écumée, on y jette 31 grammes d'alun bien pulvérisé et tamisé, et lorsque le mélange est refroidi, on le met dans une bouteille sans le boucher parfaitement.

Autre moyen.

On met la même quantité sur le feu et on l'écume de la même manière ; on y ajoute 31 grammes de chlorure de sodium réduit en poudre fine ; on laisse refroidir ; on met le tout dans une bouteille, sans la boucher parfaitement ; au bout d'un mois de repos, on décante les deux préparations et on les mêle ensemble par parties égales, puis on bouche bien pour s'en servir au besoin.

Préparation pour enlever les taches de graisse, d'encre, de vin, de fruits, etc., etc., sur les revers de botte, sur toute sorte de cuirs et parchemins.

D'une part, faites dissoudre dans 62 grammes d'eau distillée 4 grammes de chlorate de potasse ; versez ensuite 62 grammes d'acide hydrochlorique ; d'un autre côté, faites dissoudre dans une fiole 15 grammes d'huile essentielle de citron dans 92 grammes d'esprit-de-vin.

Tout ainsi préparé, réunissez les deux liqueurs, et conservez le mélange dans un flacon bouché à l'émeri.

Procédé pour blanchir les blondes, les dentelles et les tulles.

Il faut : 1° les débâtir, les repasser, puis les plier l'une sur

l'autre ; 2° les mettre dans une espèce de poche de toile blanche et les faire tremper dans l'huile d'olive pendant vingt-quatre heures ; puis vous faites une eau de savon bien forte, dans laquelle vous jetez, lorsqu'elle est bouillante, le sac où sont les dentelles ; vous les y laissez un quart d'heure, vous rincez le tout, vous trempez le sac dans de l'amidon, vous retirez les blondes du sac et les repassez de suite l'une après l'autre.

Procédé pour blanchir à neuf les cachemires, mérinos, poils de chèvre, le satin, et généralement tous les tissus de soie.

On ajoute à l'eau froide bien pure deux cuillerées d'essence de savon et une cuillerée de fiel de bœuf purifié; on lave rapidement dans ce bain une fois ou deux s'il est nécessaire, et on rince à l'eau très-propre et très-légèrement chargée d'alun. (L'alun empêche les couleurs de couler.)

Autre procédé.

Prenez 6 litres d'eau, 122 grammes de soude, deux fiels de bœuf purifiés, 61 grammes de savon noir, et le jus d'un citron ; faites bouillir ensemble 4 minutes, et servez-vous-en pour l'usage. On peut l'employer à chaud et à froid ; il enlève également les taches.

Moirés métalliques.

1° On mêle ensemble deux parties d'acide nitrique, deux d'acide muriatique, et quatre d'eau distillée ;

2° Ou bien 62 grammes d'acide muriatique, 31 grammes d'acide sulfurique, et 250 grammes d'eau ;

3° Ou bien 31 grammes d'acide nitrique, 62 grammes d'acide muriatique, 93 grammes d'eau distillée;

4° Ou bien 125 grammes de muriate de soude, 62 grammes d'acide nitrique et 250 grammes d'eau.

On prend du fer-blanc anglais, celui marqué F, qui vaut mieux pour cet emploi que les autres ; on choisit un des procédés ci-dessus, on en imbibe une éponge et on passe une de ces compositions le plus également et le plus promptement possible sur le fer-blanc, que l'on tiendra au-dessus d'une terrine d'eau ; aussitôt que le moiré est bien prononcé, on jette la feuille dans l'eau. Il est du fer-blanc sur lequel le phénomène s'opère en deux minutes, tandis que d'autre exige huit ou dix minutes. Il ne faut jamais mettre de la composition sans éponge ; car l'acide rongerait promptement l'étain qui le couvre, et il se noircirait sans se moirer. Si l'on ne doit pas employer le fer-blanc tout de suite, on l'essuie bien et on y passe une couche de gomme dissoute dans l'eau, afin que le moiré reste dans sa beauté ; autrement on le vernit avec un vernis coloré, on ponce la première couche, afin de le rendre plus net, et après la seconde couche on met la pièce à l'étuve, pour que le vernis durcisse davantage et devienne pus brillant.

Moyen de bien blanchir l'ivoire.

On fait dissoudre de l'alun dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle blanchisse ; on fait bouillir les pièces d'ivoire pendant une heure dans cette eau, et on les frotte bien avec une brosse, de manière à ôter la crasse qui sort de l'ivoire. Quand il n'en paraît plus, on les met dans un linge mouillé, ou dans la sciure de bois, de crainte qu'elles ne se fendent. On le blanchit encore en l'enduisant de savon noir, en le présentant au feu, et quand le savon fond, on essuie bien la pièce également, afin qu'elle ne reste pas jaspée.

Blanchir les os.

Prenez de la chaux vive et une poignée de son que vous

mettrez dans un pot neuf avec suffisante quantité d'eau ; mettez les os dedans, laissez bouillir jusqu'à ce que vous voyiez qu'ils soient entièrement dégraissés.

Procédé pour teindre la corne blanche en toutes couleurs.

La seule préparation préliminaire qu'exige la corne pour recevoir différentes couleurs consiste à la laisser tremper pendant douze heures dans une solution d'alun ou d'acide acétique un peu concentré ; il suffit de la plonger ensuite dans une décoction de Fernambouc, pour la teindre en beau rouge ; dans du safran mêlé d'alun, à parties égales, ou d'écorce d'épine-vinette avec un peu d'alun, pour la teindre en jaune, et dans une dissolution de vert-de-gris dans l'acide acétique avec un tiers de sel ammoniac, pour la teindre en vert : on convertit en bleu la belle couleur verte en la plongeant à plusieurs reprises dans une lessive bouillante de potasse ; la soude ne produit pas le même effet, etc.

Pour blanchir l'albâtre et le marbre blanc.

Prenez de la pierre ponce en poudre subtile, faites-la infuser dans du verjus pendant douze heures ; mouillez-en avec une éponge l'albâtre ou le marbre; il se blanchira parfaitement. On a soin de bien le frotter et de l'essuyer.

Procédé pour ôter les carreaux des vieilles croisées sans les démonter ni les casser.

On met de l'acide sulfurique dans une fiole, on la bouche bien et on perce le bouchon d'un petit trou ; on répand de cet acide sur le mastic, qui devient mou aussitôt, on ôte le mastic avec un couteau pour enlever le carreau plus facilement.

Cire qui produit sur les meubles l'effet du vernis.

On met sur un feu doux 300 grammes d'eau de rivière, 8 grammes de sel alcali fixe de tartre, et 20 grammes de cire blanche coupée menu; on remue bien jusqu'à ce que ce soit fondu; elle ressemble alors à une eau de savon; on la passe au pinceau sur les meubles; l'eau s'évapore, et la cire reste par couche très-mince que l'on frotte bien avec du drap qui lui donne un poli très-brillant. On peut remplacer le sel de tartre pur par le même poids de potasse.

Caustique pour meubles.

On prend une partie de cire blanche, huit parties d'huile de pétrole; on fait fondre sur un feu doux; on passe une couche légère de cette composition sur le bois à polir tandis qu'elle est encore chaude; l'huile s'évapore promptement et ne laisse qu'une couche extrêmement légère de cire, qu'on polira parfaitement en la frottant avec un morceau de drap sec.

Manière de préparer l'encaustique pour cirer les appartements.

On fait fondre 60 grammes de cire jaune avec 60 grammes d'huile de térébenthine; on verse ce mélange dans un mortier que l'on a échauffé en y jetant de l'eau bouillante; on y ajoute l'un après l'autre 8 jaunes d'œufs, en ayant soin de bien triturer tout ensemble, pour former une pâte que l'on délaye avec une pinte d'eau chaude que l'on met peu à peu en agitant continuellement avec le pilon. On applique cet encaustique avec une brosse, un pinceau, une éponge, sur les appartements parquetés, ou sur ceux qui sont pavés avec du carreau, et que l'on a d'abord peints à la détrempe.

Lorsque l'encaustique est sec, ce qui a ordinairement lieu au bout d'une heure ou deux dans l'été, et de deux ou trois en hiver, on frotte fortement le plancher avec une brosse large et très-rude, adaptée au pied ou fixée à un long manche de bois que l'on conduit avec la main. Le plancher, après avoir été frotté, prend un poli très-brillant, qui se conserve fort longtemps, pourvu qu'on ait soin de refrotter l'appartement de temps en temps, une ou deux fois par semaine par exemple.

Allumettes chimiques.

Phosphore,	4;	gomme arabique,	7.
Chlorate de potasse,	2;	gélatine,	2.

On divise le phosphore dans la gomme amenée à l'état de mucilage épais, et qui doit être chaud. On fait fondre la gélatine, et on l'ajoute au mélange phosphoré; on broie le chlorate humecté pour éviter l'explosion; on le mêle au reste; on obtient une pâte avec laquelle on enduit les allumettes soufrées que l'on fait sécher à l'étuve.

Avec la recette suivante, on obtient des allumettes qui n'éclatent pas lorsqu'on les frotte pour les allumer :

Gomme arabique,	16;	phosphore,	9.
Nitre,	14;	oxyde de manganèse,	15.

Briquets sulfuriques.

On met dans une petite bouteille de l'amiante, et on l'humecte seulement avec de l'acide sulfurique, puis on y plonge l'allumette. On a soin de reboucher la bouteille quand l'allumette est retirée.

Mettre en état les vieux briquets.

On retire l'amiante de la bouteille, et on le met rougir sur

une pelle afin que l'acide soit entièrement évaporé, et on remet dessus la quantité d'acide qu'il faut pour imprégner l'amiante.

Allumettes oxygénées et parfumées pour les briquets.

Fleur de soufre lavée, 75 centigrammes; benjoin, 75 centigrammes; sucre pulvérisé, 48 centigrammes; on mêle le tout dans un mortier de marbre, et on y ajoute 4 grammes de muriate suroxygène de potasse sans trop frotter pour éviter l'explosion; on en fait ensuite une pâte molle au moyen d'une légère solution de gomme adragante, et on y trempe les allumettes qu'on a déjà soufrées d'un bout à l'avance.

Mercure fulminant.

Prenez 31 grammes de mercure et 375 grammes d'acide nitrique; faites fondre le tout sur un feu doux dans un vase de terre vernissé; après qu'il est fondu, laissez-le refroidir et ajoutez-y 125 grammes d'alcool à 36 degrés, remettez ce mélange sur le feu, et laissez-le réchauffer jusqu'à ce qu'il bouillonne; retirez-le ensuite et faites-le filtrer dans un entonnoir de verre, puis faites sécher le résidu, qui sera le mercure fulminant.

Ce produit présente rarement de graves dangers, attendu qu'il ne fait jamais explosion spontanément; sa force d'expansion est cependant considérable, puisqu'on l'emploie avec succès pour faire sauter des quartiers de rocher.

Or fulminant.

Après avoir fait dissoudre des feuilles d'or dans l'acide nitromuriatique appelé communément eau régale, il faut jeter

cette dissolution dans une quantité d'eau distillée d'environ quatre fois son volume, et ajouter à ce mélange de l'ammoniaque, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de précipité; l'on filtre ensuite ce mélange, et la poudre fine qui reste sur le filtre est l'or fulminant. Quelques grains de cette poudre exposée à la flamme d'une bougie suffisent pour produire une violente explosion; lorsque le temps est sec, le moindre contact suffit pour faire détonner cette poudre dangereuse.

Argent fulminant.

L'on fait dissoudre de l'argent dans de l'acide nitrique affaibli (eau-forte), et l'on y ajoute un peu d'eau de chaux, qui précipite le métal; on filtre et on fait sécher, puis l'on jette sur ce produit un peu d'ammoniaque liquide, et l'on obtient une poudre noire qui est de l'argent fulminant. Ce produit est bien encore plus dangereux que l'or fulminant : il détonne avec plus de violence, et il suffit du contact le plus léger ou d'une goutte d'eau jetée à sa surface pour qu'il fasse une explosion terrible; aussi faut-il en user avec beaucoup de circonspection.

Pierre de touche économique.

Prenez une pierre à feu; frottez dessus l'objet qu'il vous importe de connaître; lorsque l'empreinte métallique est suffisamment marquée, enflammez une allumette bien soufrée, approchez de la flamme le plus près possible l'endroit frotté; si le métal n'est pas d'or, l'empreinte disparaîtra aussitôt.

Essai des draps.

Drap noir. Un soluté d'acide oxalique produit une tache vert-olivâtre s'il est teint en indigo, et orange foncé s'il l'est

avec le bois de teinture et la couperose. — Drap bleu. Les acides forts le font virer au rouge s'il est mauvais teint, et dans le cas contraire il ne change pas.

Poudre désinfectante des matières fécales.

Sulfate de fer, 200; sulfate de chaux, 265.
Id. de zinc, 10; charbon végétal, 10.

On fait, avec quantité suffisante d'eau, une pâte dont 150 kilog. suffisent pour désinfecter 1,000 mètres d'égout.

Pour enlever l'odeur des appartements nouvellement peints.

Placez dans chaque appartement trois ou quatre baquets d'eau; vous verserez dans chacun trente grammes d'acide vitriolique; cette eau absorbera les émanations de la peinture en trois jours, si vous avez eu soin de changer chaque jour d'eau.

Débarrasser une chambre des cousins.

Après avoir fermé les fenêtres, mettez-y, une heure avant d'aller vous coucher, une lanterne de verre allumée que vous avez frottée au dehors avec du miel délayé dans du vin ou de l'eau de rose; ce miel attire les cousins, et ils s'y attrapent de manière à ne pouvoir se débarrasser.

Chasser les mouches d'où l'on veut.

Lavez les murailles avec du jus de feuilles de citronnelle, après les avoir bien pilées; les mouches n'en approcheront pas, ne pouvant supporter cette odeur.

Pour faire périr les mouches des lieux d'aisances.

Il faut leur préparer les mets suivants, dont elles sont très-

friandes : on fait dissoudre 8 grammes d'extrait de cassis dans une demi-bouteille d'eau bouillante; on y ajoute une petite quantité de miel ou de sirop, et on verse ce mélange dans une assiette qu'on met dans les lieux; ou, mieux encore, on met dans une assiette du lait, du sucre et du poivre moulu bien fin : aussitôt qu'elles en mangent, elles trouvent une mort prompte. On peut également, quand elles sont répandues dans les lieux, allumer du soufre dans une assiette et fermer toutes les ouvertures pour qu'elles ne puissent en sortir; il est certain qu'aucune ne pourra survivre à l'effet de la vapeur du soufre. On peut le faire une couple de fois, afin de tout détruire et de s'en débarrasser promptement.

Moyen de détruire les poux.

Quand on n'a pu réussir à détruire avec le peigne les poux que les enfants ont sur la tête, on doit avoir recours aux substances huileuses qui bouchent leurs stigmates, ou aux poudres âcres qui les tuent, comme le staphisaigre, la coque du Levant, le tabac, etc., etc.

Quant à ceux qui viennent sur les quadrupèdes, on peut les en débarrasser par les mêmes moyens, ou avec des décoctions de poivre, de cédra, d'orpin âcre. Il est plus difficile de les détruire chez les oiseaux; mais on y réussira si l'on a soin de bien nettoyer leur poulailler ou colombier, et d'y brûler ensuite pour quelques sous de soufre, après avoir bien bouché les portes, les fenêtres, les trous, etc.

On les tue aussi au moyen d'un liniment dont on se frotte la tête, composé de trente grammes de vinaigre, d'autant de staphisaigre en poudre, de miel, de soufre, et enfin de soixante grammes d'huile.

L'huile de laurier seule détruit leurs œufs et finit par empêcher leur formation.

Moyen de faire périr les puces et les punaises.

On prend 90 grammes de staphisaigre en poudre; on en met dans toutes les jointures des lits, dans les coutures, dans les coins des matelas et dans tous les lieux où les punaises se rassemblent ; au bout de deux ou trois nuits, ces insectes périssent et disparaissent. On peut se servir de la même manière du tabac, du poivre et de la résine d'euphorbe réduite en poudre.

Autre procédé.

On met dans un réchaud plein de charbon allumé 15 grammes de galbanum et autant d'assa-fœtida; on lève les couvertures, les matelats, les sommiers ou paillasses, et jusqu'aux barres du lit que l'on met à terre; on tient la chambre bien close et l'on bouche avec un drap l'ouverture de la cheminée. Il faut faire cette opération de grand matin pour n'ouvrir la chambre que le soir à l'heure où l'on veut se coucher : à l'instant où l'odeur des drogues s'exhale, les punaises tombent sans mouvement, et s'il en reste quelques-unes, un jour ou deux après, on les trouve toutes desséchées.

La quantité de ces drogues que nous avons donnée suffit pour un appartement de quinze à vingt pieds carrés environ. Si par hasard il s'est échappé quelques-uns de ces insectes, on réitère l'opération. Le temps le plus propre à la faire est celui des grandes chaleurs.

Moyen de détruire les rats.

Prenez 125 grammes de mie de pain, 60 grammes de beurre, et 30 grammes de nitrate de mercure cristallisé; mélangez bien toutes ces substances, et faites-en une masse

que vous diviserez en petites portions afin de les répandre dans les endroits peuplés de rats ou de souris : ils se laissent prendre d'autant plus aisément à cet appât qu'ils aiment le beurre éperdument, et que le nitrate de mercure est sans odeur.

Autre moyen de les détruire.

Prenez 24 noix épluchées et un peu rissolées sur une pelle, avec 250 grammes de fromage d'Auvergne, et 6 noix vomiques râpées à la lime. Pilez le tout dans un mortier pour en former une espèce de pâte que vous partagerez en plusieurs morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, et que vous placerez dans les endroits infectés par les rats et les souris.

Moyen de détruire les taupes et les mulots.

Prenez trois douzaines de noix bien saines et sèches que vous ferez bouillir dans un chaudron avec de la lessive pendant un quart d'heure ; mêlez les noix avec des vers de terre, mettez-en dans les trous de la taupe et du mulot, et ils périront.

Remède contre la morsure des chiens enragés.

Faites calciner l'écaille de dessus de trois huîtres, et réduite en poudre ; battez cette poudre avec trois œufs, faites-en une omelette et faites-la manger à la personne qui a été mordue : ce remède a été approuvé.

Remède contre les pâles couleurs et la jaunisse.

Cette maladie a pour caractère la coloration en jaune des yeux et de la peau, la teinte rouge, safranée des urines, et la décoloration des matières fécales. L'eau ou la décoction

de carottes, de panais, les eaux panées, deux jaunes d'œufs dissous dans ne tasse d'eau sucrée et pris pendant quinze jours, le petit lait, des bains, des lavements émollients, une nourriture composée principalement de végétaux herbacés, un exercice modéré et une douce gaîté, forment la base du traitement. Nous n'avons pas besoin de recommander l'éloignement de la cause qui aurait produit la maladie.

Remède contre les panaris.

Lorsqu'on est menacé d'un panaris, il faut se hâter d'en prévenir les accidents par le traitement suivant : quand le panaris naît de lui-même et sans cause connue, on doit avoir recours à tout ce qui peut calmer les inflammations : ainsi, on fera tremper la main entière dans de l'eau tiède, et on l'y tiendra dans le bain pendant plusieurs heures; à l'eau tiède on pourra substituer des cataplasmes faits avec de la farine de graine de lin et une forte décoction de têtes de pavots; si la maladie ne fait que commencer, on pourra employer avec avantage l'eau froide ou la glace, dans laquelle on plongera le doigt du malade. Si, malgré l'emploi de ces moyens, le mal augmente, que les douleurs deviennent insupportables et soient accompagnées de fièvre, il faut avoir recours à un chirurgien; dans ce cas, l'incision de la tumeur est le seul moyen d'amener une prompte guérison.

Si le panaris est la suite d'une piqûre faite avec un instrument imprégné d'une liqueur putride, il ne suffit pas d'atteindre le développement de l'inflammation; il faut encore prévenir les accidents qui peuvent résulter de l'absorption de cette liqueur : on y parvient ordinairement en lavant dans l'instant même, avec de l'eau tiède, l'endroit piqué, et en prenant soin d'exprimer le sang à plusieurs reprises, pour entraîner la matière irritante.

Autre.

On charge d'une bonne couche d'onguent napolitain, composé d'égales parties de mercure et de térébenthine de Venise, un morceau de peau dont on couvre le panaris, et on enveloppe le doigt d'une compresse en huit ou dix doubles. On lève cet appareil toutes les vingt-quatre heures, et on remet une nouvelle dose d'onguent sans changer la peau ni la compresse. L'inventeur de ce remède l'a donné à plus de cinq cents personnes, et toutes ont été guéries. Les douleurs diminuent peu à peu, et cessent en moins de neuf ou dix heures ; et, après le deuxième pansement, la matière du panaris n'est plus qu'une eau claire. Alors on perce la peau avec une pointe de canif ou tout autre instrument pointu, pour faire sortir la sérosité ; on continue le même pansement pendant huit ou dix jours, et la cure est finie.

Ce remède guérit sans exception les panaris de toutes espèces, d'où l'on peut conjecturer qu'il doit faire le même effet sur les clous et divers abcès, même sur ceux qui se forment près de l'anus, et dont les suites sont quelquefois si funestes.

Eau merveilleuse pour guérir les plaies et les maux d'yeux.

Prenez 2 grammes de sulfate de zinc et autant de sulfate d'alumine et de potasse ou alun ; faites fondre dans une bouteille d'eau de fontaine et mieux d'eau battue prise au bas d'un moulin, et servez-vous-en pour cet usage.

Eau pour la migraine.

Prenez 1/2 kilog. d'alcool rectifié, 250 grammes d'ammoniaque liquide, 125 grammes de camphre, douze grammes

d'huile d'anis et six grammes d'acide acétique ou vinaigre ; mettez le tout ensemble et conservez dans un flacon bien bouché. On en fait respirer et on en applique des compresses sur le front; elle apaise immédiatement les migraines les plus violentes.

Coupures.

Il faut laisser saigner pendant quelque temps et rejoindre les deux lèvres de la coupure avec du taffetas d'Angleterre : il est à présumer que les chairs reprendront sans rien faire autre chose. Mais si la coupure tient plutôt de la déchirure que d'une scission nette, alors il faut bien se garder d'y appliquer le taffetas, parce que le pus s'agglomérerait dessous et pourrait augmenter le mal; un peu d'huile et de vin, dont on imbibera une compresse bien mince appliquée sur la déchirure, la guérira en peu de temps, surtout si la masse de sang est pure et exempte de tout vice. On doit se comporter autrement lorsque de petites veines fournissent du sang en abondance. On frappe d'eau froide la blessure et l'espace blessé, et même tout le membre ; de cette manière on parvient souvent à arrêter l'hémorragie. Si cependant le sang continue à couler, on sera obligé de recourir à une application d'agaric ou d'amadou qu'on maintiendra sans trop le serrer.

Esquinancie.

Pour faire passer une légère esquinancie, prenez deux grammes d'alun et autant de noix de galle et de poivre, le tout bien pulvérisé. Mêlez-le avec un peu de blanc d'œuf, et touchez-en trois fois par jour la luette avec le bout d'un petit bâton garni d'un linge et trempé dans ce mélange.

Remède infaillible contre la coqueluche.

Faites bouillir 3 beaux blancs de porreaux dans environ

3 litres d'eau jusqu'à réduction d'un tiers ; tirez au clair et remettez dans un vase de sa contenance ; ajoutez 500 grammes de sucre fin, faites rebouillir encore à réduction d'un tiers, tirez à clair et mettez en bouteille. On prend ce sirop par cuillerée matin et soir au besoin.

Remède contre les engelures.

Il faut imbiber à plusieurs reprises avec de l'esprit de sel les parties affligées de ce mal tenace; mais il faut que cette opération se fasse avant l'ouverture de la peau, ou, comme on le dit, avant que les engelures soient crevées, ou attendre que cette espèce d'ulcère soit fermée.

Ce remède nous a été donné par M. Linnæus, célèbre médecin suédois.

Remède très-facile contre la crampe.

M. Ballard, médecin des eaux de Bourbonne, nous garantit l'efficacité du remède le plus simple à employer contre la crampe. Ce moyen consiste à appliquer sur la partie affectée une plaque de liége de la grandeur de la main, et la crampe cesse instantanément.

C'est ici le cas de rappeler le bon emploi du liége dans une autre spécialité : c'est de substituer aux hochets de verre et d'ivoire un bouchon de liége lors de la dentition des enfants.

Moyen de distiller les plantes sans alambic.

Sur un pot de terre vernissé posez un linge fin que vous arrêterez avec un cordon aux bords du vase : ce linge tombera en dedans du vase en forme de poche ; on remplira la poche à moitié environ de ce qu'on voudra distiller, et on couvrira le vase d'une assiette ou une casserole remplie de

charbon allumé, qu'on entretiendra jusqu'à ce qu'il s'élève une légère vapeur.

Mastiquer à l'instant les pipes en écume de mer, cassées.

Qu'on prenne de la gomme laque fine pulvérisée, qu'on la sème sur la cassure, qu'on la tienne sur un feu de charbon, de manière que la gomme coule. Alors on presse les deux morceaux très-étroitement ensemble, et ce mastic devient à l'instant si ferme, qu'on ne peut plus les séparer.

Manière de faire des chiffres et des tableaux en cheveux.

Il n'est point de cadeau plus précieux qu'un tableau des cheveux d'une personne qui vous est chère.

Commencez par dégraisser vos cheveux en les faisant bouillir dans de la lessive et faites-les sécher; ensuite on prend un plaque d'ivoire, ou toute autre chose bien polie sur laquelle on dessine bien exactement avec un crayon le chiffre qu'on veut faire, et, avec un pinceau trempé dans de la colle, on recouvre avec délicatesse tous les traits de son dessin; on prend un ou plusieurs cheveux, qu'on place sur l'ivoire en suivant les contours du chiffre, de telle sorte qu'ils soient fixés en plein par la colle. On peut faire également par ce moyen des tableaux en coupant les cheveux très-menus qu'on répand ensuite sur ce dessin.

On emploie de préférence pour cette opération de la colle à bouche dissoute dans l'eau.

Moyen de copier sur-le-champ une estampe ou un portrait.

Prenez de l'eau d'alun et de savon, mouillez une toile ou un papier, et appliquez-le sur l'estampe ou le portrait; mettez cela sous la presse, et vous en aurez une belle copie

Nouvelle découverte pour attraper les oiseaux à la main.

Faites tremper deux litres de blé dans un demi-litre d'eau-de-vie, ajoutez-y 10 grammes de coque du Levant, brassez bien le tout, et au bout d'un quart d'heure retirez votre blé que vous laisserez sécher.

Parsemez-en dans les endroits où vous avez l'habitude de voir des oiseaux, cachez-vous bien de manière à ne pas être aperçu, et lorsqu'ils en auront mangé, vous les verrez tomber et rouler sur la terre. Vous pourrez alors les prendre comme vous voudrez.

Procédé pour faire le petit lait clarifié.

Tous les traités de pharmacie donnent le mode de préparation du petit lait; aussi sous ce point de vue n'aurions-nous que peu de chose à dire, s'il n'était avantageux de faire connaître un procédé plus expéditif que celui mis en usage dans toutes les officines; ce procédé est le suivant :

Battez un blanc d'œuf dans une pinte de lait; ajoutez 15 grammes de bon vinaigre blanc (environ une cuiller à bouche), mêlez exactement, chauffez rapidement jusqu'à ébullition; projetez alors dans le liquide bouillant quelques cuillerées d'eau froide peur faciliter la séparation du coagulum, et filtrez. Ce mode d'opérer permet d'obtenir un produit parfaitement limpide, dans un temps très-court. Le petit lait, dans les grandes villes surtout, est souvent artificiel, et certes il est loin, dans ce cas, d'avoir les propriétés qu'il possède lorsqu'il est véritable. On reconnaît aisément ce petit lait factice : 1° à ce qu'il mousse moins que le vrai par l'agitation; 2° à ce que, traité à chaud par l'acide sulfurique, il ne développe pas l'odeur *sui generis* comme celui qui a été fait avec le lait. Quoi qu'il en soit, si l'on ne pouvait par

hasard se procurer le lait nécessaire pour cette préparation, et s'il fallait recourir à l'emploi du petit lait d'imitation, nous allons indiquer la formule suivante qui doit être préférée pour sa préparation ; c'est celle dont se servent les premiers pharmaciens de la capitale :

Prenez : sucre de lait. . . . . 750 grammes.
Nitrate de potasse. 375
Sucre blanc. . . . . 5 kilogram.
Mêlez et faites une poudre bien homogène.
Alors prenez :
Poudre ci-dessus. . . . . 10 grammes.
Eau commune. . . . . 1 kilogram.
Dissolvez, puis ajoutez :
Vinaigre ordinaire. . . . . 10 gouttes.

Ce petit lait factice se prend aux mêmes doses et dans les mêmes cas que le véritable.

Méthode de saler le beurre pour qu'il puisse se conserver frais plusieurs années.

On prend deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre ; on pile le tout et on mêle parfaitement. On répartit ensuite 30 grammes de ce mélange sur 500 grammes de beurre que l'on pétrit avec soin jusqu'à parfaite incorporation des substances. Le beurre ainsi pétri se met dans des vases de grès bien lavés et très-secs, que l'on a soin de bien boucher.

Le choix du sel, du sucre et du salpêtre propres à la préparation que nous indiquons n'est pas indifférent. Le sel doit être préalablement purifié et séché au four; le sucre doit être aussi bien pur, blanc et sec ; le salpêtre (nitrate de potasse), que beaucoup de personnes pourraient répugner d'employer par la crainte de provoquer des accidents, n'est

nullement dangereux à la dose que nous indiquons, et ne peut agir que comme rafraîchissant ; on doit avoir soin de se le procurer très-pur.

Huit jours après que le beurre a été déposé dans les vases, on s'aperçoit qu'il s'est tassé et qu'il s'est formé du vide entre lui et les parois ; on prépare une forte saumure en mettant du sel épuré dans de l'eau chaude, tant que cette eau pourra en dissoudre, et on la verse froide et peu à peu sur le beurre jusqu'à ce qu'il en soit bien recouvert ; on porte ensuite les vases dans un lieu frais.

On emploie l'eau chaude pour préparer la saumure, en raison de sa propriété de dissoudre une plus grande quantité de sel.

Moyen pour teindre les étoffes en rouge dit de Turquie.

On fait fondre de la potasse dans l'eau de manière à ne lui donner que 2 degrés au plus ; on y ajoute 60 grammes d'huile d'olive fine par pot de solution. On agite fortement le mélange qui devient laiteux, et on filtre ensuite ; puis on y jette l'étoffe, qu'on laisse tremper pendant 48 heures ; on l'en retire après ce temps ; on la rince promptement et on la fait sécher.

D'un autre côté, on fait la dissolution suivante qui lui sert de mordant et dans laquelle on plonge de nouveau l'étoffe avec toutes les précautions possibles pour qu'elle puisse acquérir une belle couleur et une belle nuance :

On fait fondre 125 grammes d'alun et de sel de Saturne par pot d'eau gommée ; on plonge l'étoffe à chaud dans cette solution, et on la fait sécher ; 24 heures après on répète l'opération à tiède, et on fait de nouveau sécher. On fait bouillir alors 250 grammes de garance avec quantité suffisante d'eau ; on fait bouillir l'étoffe dans cette teinture pendant 5

heures, on rince et on la fait encore bouillir pendant 2 heures.

On a par ce procédé une couleur rouge dite de Turquie, qui ne laisse rien à désirer.

Procédé pour teindre les bois indigènes de toutes couleurs.

Pour obtenir de belles couleurs, il ne faut teindre que du bois blanc pour les couleurs tendres et délicates; le bois de houx est excellent pour les couleurs foncées, ainsi que les bois durs et colorés, tels que le chêne, le noyer, surtout le platane. Si on applique les couleurs à froid, elles sont plus belles, il est vrai, mais elles pénètrent moins profondément ; on passe la teinture contre le fil, afin de la faire mieux pénétrer dans les pores. Quand on teint du placage, on le met entier dans le bain, et on le fait sécher promptement pour qu'il ne se voile pas.

Belle couleur rouge pour le noyer et autres bois.

On prend 1 décagramme de bois de Fernambouc en poudre et 3 décagrammes d'alun ; on les fait bouillir doucement dans un demi-litre d'eau pendant une demi-heure ; on passe la décoction à travers une toile; on la concentre ensuite jusqu'à ce qu'elle se réduise au quart, et on y ajoute quatre grammes de potasse purifiée. On en met trois ou quatre couches sur les bois, en observant ce qui est dit pour la teinte des bois indigènes.

Couleur rouge-orange par le roucou.

On prépare le bain en faisant bouillir la pâte de roucou coupée en petits morceaux dans de l'eau bien claire pendant deux ou trois minutes. On a passé auparavant sur le bois une couche d'eau où l'on a mis de l'alun en poudre, et on

procède de la même manière que pour les bois ci-dessus.

Couleur bleue par le bois de campêche.

On fait bouillir dans un litre d'eau 2 hectogrammes de ce bois coupé menu, pendant une heure ; on y ajoute 1 décagramme de vert-de-gris en l'agitant bien. On s'en sert comme il est dit des autres.

Couleur bleue par l'indigo.

On verse dans un flacon 125 grammes d'acide sulfurique concentré, sur 31 grammes d'indigo bien pulvérisé, que l'on délaye avec l'acide le mieux possible ; on chauffe l'amalgame au bain-marie pendant quelques heures ; quand il est froid on y ajoute 31 grammes de bonne potasse sèche et pulvérisée ; on agite le mélange qu'on laisse reposer pendant vingt-quatre heures, et on décante la liqueur dans une bouteille que l'on bouche bien. Pour la mettre en œuvre, on fait chauffer de l'eau, on y met quelques gouttes de cette dissolution, et on en passe sur le bois. Il est facile d'obtenir la teinte qu'on veut en mettant plus ou moins de dissolution.

Belle couleur jaune par diverses substances.

On teint les bois de cette couleur en formant des bains avec l'une des substances suivantes : 1° la gaude ; 2° le bois jaune ; 3° le fustet ; 4° le quercitron; 5° la graine d'Avignon, 6° et le curcuma ; on fait simplement une décoction d'une ou plusieurs de ces substances bien divisées, en faisant bouillir avec de l'eau et en augmentant ces substances pour avoir des nuances diverses.

Pour aviver les couleurs jaunes, on ajoute à la gaude un

peu de vert-de-gris ou un peu de soude ; on avive celle du bois jaune en mettant bouillir des rognures de peaux ou de colle forte ; on donne un œil rougeâtre au curcuma en ajoutant au bain un peu de sang de dragon.

Procédé pour la couleur noire.

On prépare une décoction formée de 30 grammes de noix de galle, 30 grammes de sulfate de fer, 185 grammes de bois de campêche, le tout en poudre que l'on fait bouillir un instant.

Couleur fauve pour foncer le noyer.

On fait bouillir des écorces de noix vertes dans de l'eau, et on y ajoute un peu d'alun.

Beau noir d'ébène pour les bois.

On fait bouillir dans un litre d'eau du bois de campêche jusqu'à ce qu'elle soit bien foncée ; on y jette trois décagrammes d'alun et on passe à chaud sur le bois ; on fait infuser à une douce chaleur de la limaille de fer dans du vinaigre; on y jette une pincée de sel de cuisine, et on passe cette liqueur sur le bois qui a déjà une couche de violet; il prend sur-le-champ une belle couleur noire. Quand cette dernière est sèche, on en passe deux couches comme les premières, afin qu'elles pénètrent mieux dans le bois : plus le bois est dur, plus la teinture est belle.

Couleurs composées.

Ces couleurs s'obtiennent en teignant successivement le bois dans deux couleurs différentes simples ou en les passant avec ces deux couleurs mélangées : ainsi le rouge et le bleu

donnent le violet ; le rouge et le jaune, l'orange ; le bleu et le jaune, le vert ; le jaune et le gris, du fauve, et ainsi de suite. On peut varier les nuances à l'infini.

Procédés pour imiter les bois exotiques avec ceux indigènes.
Imiter l'acajou clair au reflet doré.

On fait une infusion de bois de Brésil que l'on passe à chaud sur le sycomore et l'érable.

Acajou rouge clair.

Infusion de Brésil sur le noyer blanc, ou du roucou et de la potasse sur le sycomore.

Acajou fauve.

Décoction de bois de campêche sur le sycomore ou sur l'érable.

Acajou foncé.

Décoction de Brésil et de garance sur l'acacia et sur le peuplier, ou bien une solution de gomme-gutte sur le châtaignier vieux.

Bois citron.

Gomme-gutte dissoute dans de l'essence de térébenthine, sur le sycomore.

Bois jaune satiné.

Infusion de curcuma sur l'érable.

Bois imitant le grenat.

Décoction de bois de Brésil appliquée sur le sycomore

aluné; le bois teint, on passe ensuite une couche d'acétate de cuivre dissous dans l'eau distillée.

Bois noirs.

Décoction de campêche très-forte sur le hêtre, le tilleul, la platane, l'érable, le sycomore; le bois teint, on passe une couche d'acétate de cuivre. Si les bois sont en placage, il vaut mieux les mettre dans la couleur, elle pénètre à travers; on s'en sert pour la marqueterie; s'ils sont épais, on passe par couche avec une brosse la liqueur chaude. Avant de teindre les bois en général, il est avantageux de les mettre pendant 24 heures dans un endroit sec, afin que les pores s'ouvrent et que la couleur pénètre. On peut vernir sur ces couleurs en ponçant légèrement à l'huile et en se servant d'un tampon comme d'habitude.

Procédé pour la fabrication de boules de bleu céleste, dit bleu anglais.

Ayez une chaudière de fer; prenez un demi-kilo de bel indigo, réduisez-le en poudre et jetez-le dans la chaudière avec 1 kilo et demi d'acide sulfurique; agitez le mélange et laissez-le reposer au plus 24 heures; faites dissoudre ensuite 4 kilos de bonne potasse dans 1 litre d'eau, et ajoutez d'abord au mélange précédent 1 litre de cette dissolution de potasse, agitez bien le tout, et délayez-y 1 demi-kilo du meilleur savon bien marbré coupé menu, et remuez bien; continuez à ajouter de la solution de potasse toujours en remuant jusqu'à ce qu'elle soit employée définitivement; mêlez-y ensuite avec soin 250 grammes d'alun en poudre fine passé au tamis; après trois jours de repos, la composition sera prête à employer; elle est en consistance de pâte; on en fait des boules que l'on fait sécher à l'air. Quand on voudra se

servir de ce bleu, on en délayera une quantité plus ou moins grande dans l'eau chaude, suivant la nuance que l'on souhaitera, et on y trempera les objets à bleuir.

Manière d'obtenir le gaz.

Mettez dans une fiole 50 grammes d'eau, 15 grammes d'acide sulfurique (huile de vitriol) et 15 grammes de limaille de fer, adaptez un bouchon à la bouteille qui ferme bien, percez-le dans le milieu et faites-y passer un tuyau en verre, fer-blanc ou cuivre, de deux ou trois millimètres de diamètre au plus, et long de deux ou trois centimètres, pour éviter l'explosion; garnissez bien entre le bouchon et le tuyau, afin que le gaz ne puisse s'échapper de ce côté. Une fois arrangé comme nous venons de le dire, présentez une chandelle allumée au bout du tuyau, vous aurez une belle lumière qui durera tant qu'il y aura du gaz dans la bouteille.

Procédé pour fabriquer de la bougie économique.

On fera fondre 4 kilogrammes de cire blanche dans un vase long et étroit, et on y ajoutera 1 kilogramme de suif le plus pur; le tout étant bien fondu et bien mêlé, on y plongera des chandelles de 8 à la livre, que l'on en retirera au bout de quelques instants; elles se trouveront couvertes d'une couche de cire d'une ligne d'épaisseur environ. On réitérera, si l'épaisseur n'est pas assez forte, et on suspendra ensuite les chandelles par les mèches afin qu'elles sèchent.

La chandelle une fois allumée, la cire, se fondant beaucoup plus lentement que le suif, formera une espèce de rebord qui le contiendra et l'empêchera de couler. La chandelle sera d'ailleurs au dehors absolument semblable à la bougie.

Bouteille lumineuse donnant une clarté suffisante pour distinguer, la nuit, l'heure que marque une montre.

Prenez une fiole de verre blanc et de forme oblongue, mettez dans cette fiole un morceau de phosphore gros comme un pois; versez par-dessus de l'huile d'olive au tiers de la bouteille, et fermez hermétiquement; quand on voudra s'en servir, on débouchera la fiole pour laisser passer l'air extérieur, et ensuite on la rebouchera. Alors l'espace vide de la fiole paraîtra lumineux, et sa clarté sera égale à celle d'une lampe. Si la lumière s'affaiblit, on lui donnera de la force en laissant pénétrer l'air au moyen du bouchon qu'on ôtera : en hiver, il faudra chauffer la fiole avant de la déboucher ; ainsi préparée, elle peut servir pendant un an.

Pyrophore remarquable.

On triture parfaitement 125 grammes de chaux vive avec 60 grammes de phosphore coupé menu ; on introduit ce mélange dans une bouteille et on couvre de trois autres parties de chaux pulvérisée; cette bouteille doit être assez grande pour que tout cela ne remplisse que les deux tiers de sa capacité; on la bouche avec un bouchon de craie; on la place dans un bain de sable qu'on échauffe peu à peu, jusqu'à faire rougir le fond du vase dans lequel se trouve le sable. Cette chaleur doit être entretenue jusqu'à ce que des stries rougeâtres de matières phosphoreuses coulent le long de la partie vide de la bouteille; alors on laisse éteindre le feu, et on a soin de tenir la bouteille bien bouchée.

On obtient de cette manière un pyrophore dont l'inflammabilité est très-remarquable. — Chaque fois qu'on débouche la bouteille, on voit une flamme se répandre dans son intérieur, et lorsqu'on veut faire sortir une partie de sa masse

blanche rougeâtre formant le pyrophore, elle s'enflamme le plus souvent pendant le versement.

Si pendant l'opération la bouteille restait assez hermétiquement fermée pour empêcher la sortie du gaz, on doit, en l'ouvrant de nouveau, se précautionner contre celui qui s'échappe, dans la crainte qu'il ne s'enflamme au contact de l'air et ne cause une vive détonation.

Faire sortir de la même bouteille de l'eau de plusieurs couleurs.

Que l'on mette dans une bouteille pleine d'eau une certaine quantité de poudre de bois d'Inde, et que l'on prépare quatre verres : l'un rincé avec de l'eau ordinaire, l'autre rincé avec du vinaigre, un troisième rincé avec une dissolution de potasse, le quatrième rincé comme le troisième, et dans le fond duquel on aura mis un peu d'alun.

Si l'on verse du contenu de cette bouteille dans le premier verre, la liqueur sera rouge comme du vin ; dans le second, elle sera jaune comme de la bière ou de l'eau-de-vie ; dans le troisième, elle sera limpide et transparente comme de l'eau pure ; dans le quatrième, elle sera d'un rouge foncé.

Manière de fondre une pièce de monnaie dans une coquille de noix.

Prenez une pièce de six liards, et l'ayant ployée en deux, mettez-la dans une demi-coquille de noix que vous poserez sur un peu de sablon, afin qu'elle ne renverse point ; remplissez cette coquille avec un mélange fait de trois parties de nitre bien pulvérisé que vous aurez fait sécher dans une cuiller chaude ; ajoutez une partie de fleur de soufre et quelque peu de râpure de bois tendre bien tamisée, et mettez le feu à cette composition.

Aussitôt que ce mélange aura été enflammé et qu'il se sera

mis en fusion, on verra au fond de la coquille le métal qui compose cette pièce entièrement fondu, sous la forme d'un petit bouton qui se durcira aussitôt que la matière sera consumée. Ce qu'il y a de remarquable dans cette opération, c'est que la coquille de noix sera très-peu endommagée.

Recette pour composer une pierre qui donne du feu lorsqu'on jette une goutte d'eau dessus.

Prenez de la chaux vive, du salpêtre, de la tutie d'Alexandrie, du storax calamine, de chacun 50 grammes; du soufre vif, du camphre, 60 grammes de chaque, que vous pulvérisez et passez au tamis de soie; enveloppez ce mélange dans un morceau de linge très-serré que vous mettrez dans un creuset; mettez un second creuset sur le premier, et liez-le par-dessus avec un fil d'archal; lutez ces creusets avec de la terre glaise que vous laisserez sécher au soleil, afin que les vapeurs ne sortent pas; mettez-les ensuite dans un four à potier, et les y laissez jusqu'à ce que la matière soit bien calcinée; vous le connaîtrez à l'inspection des creusets, qui doivent être d'un rouge clair; vous les laisserez se refroidir avant de les déterrer. Lorsqu'on veut se servir de ce pyrophore, il suffit de jeter dessus une goutte d'eau ou de salive, et si l'on désire allumer une bougie, il faut avoir une mèche soufrée que l'on applique sur cette pierre au moment où l'inflammation a lieu.

Manière de faire un électrophore pour électriser.

Faites construire un plateau rond en fer-blanc de vingt centimètres de diamètre, dont les bords aient environ trois centimètres de hauteur; versez dedans un mélange bouillant fait avec parties égales de colophane, de cire, et d'un sixième

de térébenthine. S'il se formait quelques fissures quand le mélange sera refroidi, il faudrait les refermer avec la même composition bouillante ; le plateau doit être entièrement plein et le mastic parfaitement uni : cet appareil s'appelle, en physique, gâteau résineux.

Faites faire une rondelle de bois du diamètre de 2 centimètres et demi de moins que le plateau ou gâteau résineux, dont l'épaisseur soit de 2 centimètres environ, les bords bien arrondis; collez sur cette rondelle des feuilles d'étain de manière qu'elles soient bien unies. Au centre supérieur de cette rondelle ou conducteur électrophore, est un bouton creux et bien arrondi dans lequel on implante une baguette de cristal assez forte pour pouvoir l'enlever ; si on n'a pas de baguette de cristal à sa disposition, un cordon de soie peut la remplacer.

Comme l'humidité est presque le seul obstacle qu'il faut vaincre pour faire réussir ces sortes d'expériences, quand on a des appareils bien conditionnés, il faut avoir soin de présenter à une petite distance du feu toutes les pièces qui composent l'appareil, quand on veut s'en servir.

Frottez ou frappez avec une peau de chat ou de lapin bien sèche la surface du gâteau résineux; appliquez dessus le conducteur, touchez en même temps avec deux doigts de la main la partie supérieure du conducteur et l'enveloppe métallique du gâteau résineux; enlevez le conducteur par son manche qui doit être très-sec, approchez le doigt du conducteur, et vous retirerez une étincelle.

Remettez de nouveau la rondelle ou conducteur sur le gâteau résineux; touchez la partie supérieure du conducteur et l'enveloppe du gâteau; enlevez ce conducteur, et vous aurez une nouvelle étincelle. Vous pourrez répéter un grand nombre de fois cette expérience sans qu'il soit nécessaire de frotter le gâteau résineux.

Moyen de rendre hideux les visages d'une réunion de personnes.

Mettez dans de l'esprit-de-vin du safran et de l'hydrochlorate de soude ; agitez cette liqueur, jetez dedans des étoupes enflammées et éteignez les bougies ; le visage de chaque personne paraîtra d'un vert livide, et les lèvres seront couleur de bronze.

Manière de reconnaître si les vernis des poteries ne sont pas nuisibles.

Les vernis avec lesquels on revêt l'intérieur des poteries ou des faïences communes, étant peu solides, s'altèrent et mêlent souvent aux substances alimentaires acides qui y séjournent, des oxydes métalliques qui peuvent quelquefois donner lieu à des indispositions et même à des accidents plus ou moins graves.

Le procédé à mettre en usage pour reconnaître la bonté des vernis consiste : 1° à y faire séjourner du vinaigre ; 2° à y faire bouillir de cet acide, puis à examiner si ce vinaigre s'est chargé de substances métalliques susceptibles de nuire à la santé ; à cet effet on verse dans le vinaigre qui a bouilli ou séjourné dans le vase qu'on a examiné, de l'hydrogène sulfuré liquide, qui détermine une coloration et un précipité en noir ou blanc, si le vernis a été attaqué par le vinaigre ; en cas contraire, cette coloration n'a pas lieu.

Recette pour rendre le bois incombustible.

Faites dissoudre de la terre siliceuse dans de l'alcali caustique, et étendez cette liqueur sur le bois ; vous pourrez ensuite le jeter dans le brasier le plus ardent sans que le feu ait la moindre action sur lui.

Moyen simple de préserver de l'incendie les couvertures en chaume.

Il résulte d'une expérience faite par la Société d'agriculture du département du Nord qu'un enduit composé de 7|10 de terre glaise, 1|10 de sable, 1|10 de crottin de cheval, 1|10 de chaux vive, le tout bien mélangé avec de l'eau jusqu'à consistance de ciment, préservait les toitures en chaume de tout incendie; on l'applique sur la surface du chaume avec la truelle, à l'épaisseur d'environ un centimètre, ayant soin de remplir avec le même instrument les fentes et fissures qui se forment à mesure que la dessiccation s'opère. L'analyse du prix, déduite de l'expérience, ne donne qu'une dépense de 7 fr. 35 centimes pour recouvrir un toit de 160 mètres carrés de surface; dépense qui se trouvera encore amoindrie lorsque le propriétaire pourra se procurer sans frais une partie des matériaux.

Moyen simple pour reconnaître la qualité de la poudre à tirer.

Ce moyen consiste à verser une ou deux amorces de poudre sur du papier blanc, et à l'enflammer en la touchant avec une tige de bois en combustion, ou encore mieux avec une tige de fer rougie à l'un des bouts; si la poudre est bonne, elle fera une prompte explosion dans l'air avec une fumée blanche et claire, ne laissant sur le papier d'autre trace qu'une tache ronde et grisâtre; si au contraire elle était mauvaise, la tache serait noire et le papier brûlé.

Encres sympathiques.

C'est le nom qu'on donne à toute liqueur avec laquelle on peut écrire sans que les caractères paraissent en aucune manière, et lorsqu'ils ne sont lisibles qu'après avoir employé

quelques moyens qui leur donnent une couleur autre que celle du papier. Ces espèces d'encre peuvent devenir très-utiles dans bien des occasions, par exemple, lorsqu'on craint que la lettre écrite à une personne ne soit interceptée par une autre à qui l'on veut cacher le secret : on écrit en caractères bien lisibles les choses tout à fait indifférentes; mais dans les interlignes on écrit avec l'encre sympathique ce qui ne doit être su que de la personne à qui la lettre ou le billet s'adressent; cette personne intéressée à lire l'écriture invisible est instruite en même temps du procédé qui la fait paraître en caractères colorés.

Écrivez avec une dissolution de vitriol vert, dans laquelle néanmoins vous aurez ajouté un peu d'acide; cette solution étant absolument incolore, on ne verra point l'écriture; lorsque vous la voudrez voir, plongez le papier dans une eau où on aura fait infuser de la noix de galle, ou imbibez le papier avec une éponge plongée dans cette eau, et aussitôt l'écriture paraîtra.

Caractères qui ne deviennent lisibles qu'en les trempant dans l'eau.

Faites dissoudre 125 grammes d'alun dans un verre d'eau et servez-vous-en pour écrire; si vous trempez ce papier dans l'eau et que vous le présentiez au feu, vous distinguerez parfaitement les caractères, qui seront beaucoup plus longs à s'imbiber. Mais, de toutes les encres sympathiques, la plus curieuse est celle qu'on fait au moyen du cobalt, car elle présente le phénomène fort remarquable de paraître et disparaître alternativement, et à son gré. Cette propriété lui est particulière, car les autres encres sympathiques sont, à la vérité, invisibles tant qu'on ne leur applique pas l'ingrédient qui doit servir à les faire paraître; mais, ayant une fois paru, elles ne s'effacent plus; celle qu'on fait au contraire avec le

cobalt paraît ou disparaît presque tant qu'on veut. Pour faire cette encre il faut prendre du safre, que l'on trouve chez les droguistes; on le fait digérer dans l'eau régale pour le débarrasser de la terre métallique qui colore en bleu; on étend ensuite cette dissolution, qui est très-caustique, avec l'eau commune, et on peut s'en servir comme d'encre pour écrire sur le papier; les caractères seront invisibles; mais si vous les exposez à une chaleur suffisante, ils paraîtront, et en refroidissant, ils disparaîtront de nouveau.

Il faut pourtant observer que si on chauffait trop fort le papier, les caractères ne disparaîtraient plus.

Caractères qui paraissent étant exposés au feu.

Prenez du jus de citron, et servez-vous-en pour tracer avec une plume neuve les caractères que vous voudrez sur le papier, et laissez sécher; si vous les exposez un peu au feu, ils paraîtront aussitôt d'une couleur brune, attendu que cet acide concentré par la chaleur brûlera un peu le papier aux endroits où la plume aura passé. Ce même effet aura lieu en employant différents acides ou les sucs de divers fruits. Le jus de cerise donnera une couleur verdâtre; celui d'oignon, une couleur noirâtre; l'acide vitriolique affaibli dans une assez grande quantité d'eau, une couleur rouge; le vinaigre, une couleur rouge pâle, etc.

Le degré de chaleur pour faire paraître ces différents acides n'est pas le même; le jus de citron est celui qu'il faut le moins chauffer.

Procédé pour préparer le papier où l'on pourra écrire avec de l'eau et même avec de la salive.

On prend du papier collé et bon pour écrire; on le fait tremper dans une solution de sulfate de fer; on l'étend sur des

fils pour le faire sécher; lorsqu'il est bien sec, on le recouvre de poudre de noix de galle très-fine, et à l'aide d'un tampon de coton, on répand également la poudre sur toute la surface du papier; on ébarbe alors ce papier, on le soumet à la presse, puis on le met en cahier.

Ce papier, qui a une couleur jaune due au sel de fer qui est oxydé, prend, par le contact de l'eau, une couleur noire. Cette couleur noire ne se manifeste que sur le point mouillé, et si l'on fait des traits avec une plume trempée dans l'eau, ces traits ont la couleur noire et n'offrent pas de différence avec ceux qui auraient été tracés sur du papier blanc à l'aide de la plume chargée d'encre.

Règles générales pour fabriquer toutes sortes de liqueurs sans distillation.

Pour faire 10 bouteilles de liqueur, prenez 4 kilog. de sucre, 2 kilogr. 750 grammes d'eau; quand le sucre est bien fondu, on y ajoute 2 kilog. et demi esprit-de-vin, et les essences et couleurs qu'on trouve dans les recettes suivantes, dont nous allons donner d'abord le mode de clarification.

Manière de filtrer parfaitement et promptement.

Faites faire un filtre en molleton de la forme d'un cône, c'est-à-dire qu'il soit de 750 millimètres de hauteur sur 525 millimètres d'ouverture en haut, et le bas en pointe; vous y attachez 4 galons par le haut pour pouvoir le fixer sur deux bâtons que l'on met entre deux chaises. Pour filtrer 10 bouteilles, on prend cinq feuilles de papier gris sans colle (on le connaît en le mouillant, la salive le traverse aussitôt); on les casse bien menu, on les réduit en pâte en les battant fortement dans l'eau avec une vergette; on mouille la chausse en molleton pour qu'elle retienne moins de liqueur; on ex-

prime le papier pour en faire sortir l'eau, on le met dans la liqueur pour en former une bouillie claire; on jette le tout dans le filtre, en mettant un vase au-dessous pour la recevoir; on la rejette dans le filtre jusqu'à ce qu'elle soit claire. C'est la seule manière de filtrer promptement toutes sortes de liquides.

Pour faire le persicot.

Prenez 4 grammes d'essence de persicot que l'on met dans le vase où est la liqueur, comme le dit la règle générale; puis on filtre.

Huile de noyau.

4 grammes d'essence de noyau, et procédez de la manière ci-dessus; cette quantité est toujours pour dix bouteilles.

Huile de rose.

Prenez 10 gouttes essence de rose; on y ajoute la couleur rose; 4 grammes extrait de rose peut remplacer l'essence, et la liqueur en est meilleure.

Huile de vanille.

8 grammes d'extrait de vanille, ou 10 gouttes essence, et la couleur rose.

Rosolio.

4 grammes extrait ou 10 gouttes essence de menthe, 5 gouttes essence de rose, 250 grammes d'eau de fleur d'orange, et la couleur rose.

Marasquin.

4 grammes essence de marasquin, 1 litre kirsch-wasser, 500 grammes d'eau et 2 kilogrammes d'esprit-de-vin.

Anisette.

6 grammes essence d'anis, 8 gouttes essence de cannelle de Ceylan.

Véritable curaçao de Hollande.

8 grammes essence de curaçao, 6 gouttes essence cannelle de Ceylan, le sucre et l'eau, dans laquelle on a préalablement fait bouillir le jus et l'écorce de six oranges; on met ensuite les essences dans l'esprit, et on mêle le tout ensemble. Cette liqueur se colore avec le caramel.

Huile d'ananas.

Prenez 500 grammes d'ananas râpés; on les met huit jours infuser dans l'esprit-de-vin.

Crème de menthe verte.

Prenez 4 grammes essence de menthe et la couleur verte.

Citronnelle.

8 grammes essence de citron et la couleur jaune.

Baume humain.

Trois gouttes essence de rose, 8 gouttes essence de cannelle, 24 gouttes essence de cédrat, 8 gouttes essence de macis.

Huile de rhum.

On remplace l'esprit-de-vin par le rhum, et l'on met l'eau à proportion du degré du rhum.

Cannelin de Corfou.

Prenez 2 grammes essence cannelle de Ceylan.

Alkermès de Florence.

Prenez 4 grammes de vanille, 4 grammes cardamomum, 4 grammes noix muscade, 8 grammes cannelle de Ceylan; toutes ces substances pilées et infusées trois jours dans de l'esprit-de-vin ; après on y ajoute 5 gouttes essence de rose et la couleur rose.

Carofolino.

Prenez deux grammes essence de girofle et la couleur rose.

Extrait d'absinthe.

Prenez 4 litres esprit-de-vin, 8 grammes essence absinthe, 8 grammes essence de fenouil, 8 grammes essence d'anis, 2 litres d'eau et la couleur verte.

Huile de la Martinique.

Prenez 4 grammes essence de vanille, 8 gouttes d'essence de néroli, 8 gouttes essence de cannelle.

Crème de Nymphe.

Prenez 24 gouttes essence de cannelle de Ceylan, 12 gouttes de muscade, 4 gouttes essence de rose.

Huile de cinnamomum.

Prenez 2 grammes essence de cannelle de Ceylan; on colore légèrement en jaune.

Rose blanche.

Prenez 10 gouttes essence de rose, 6 gouttes teinture de musc.

Ruga.

250 grammes de rue infusée huit jours dans de l'esprit-de-vin.

Eau de chasseur.

Prenez 36 gouttes essence de menthe, 12 gouttes essence de muscade, la couleur verte.

Eau d'or.

Prenez 6 gouttes essence de cannelle, 10 gouttes de macis, 4 grammes essence de citron ; on colore en jaune paille avec du safran, et quand la liqueur est filtrée, on y ajoute 1 feuille d'or pour chaque bouteille.

Eau d'argent.

Prenez 4 grammes essence de cédrat, 4 gouttes de rose; après avoir filtré, on ajoute 1 feuille d'argent pour chaque bouteille.

Eau des belles femmes.

Prenez 4 grammes d'essence de vanille, 8 gouttes essence de néroli, 2 gouttes essence de rose et la couleur rose.

Parfait amour.

Prenez 36 gouttes essence de girofle, 12 de macis, 4 gr. essence de citron et la couleur rose.

Coquette flatteuse.

Prenez 6 gouttes essence de rose, 12 gouttes teinture de musc, et 8 de cannelle de Ceylan.

Eau de noix.

Prenez 110 noix vertes pilées, 51 grammes de clous de girofle, 62 grammes de cannelle; infusez dans 20 litres d'eau-de-vie pendant un mois; on la tire au clair et on y ajoute 10 litres de sirop ordinaire.

Brou de noix.

Prenez des noix récentes, saines et cueillies vers la St-Jean, 60; eau-de-vie vieille, 2 litres; sucre blanc, 1 kilo 1|2; maïs, cannelle, girofle, de chaque 18 grains; écrasez les noix et mettez le tout macérer pendant deux ou trois mois : filtrez et laissez vieillir. Cette liqueur est stomachique et ouvre l'appétit.

Elixir de Néroli.

Prenez 12 gouttes teinture de myrrhe, 24 gouttes de néroli que vous mêlerez dans de l'esprit-de-vin.

Elixir stomachique de Cagliostro.

Faites digérer pendant 15 jours dans 1 kilo 1|2 d'eau-de-vie 8 grammes de girofle, de cannelle et de muscade, 2 gr. de safran, de gentiane et de tormentille, 24 grammes d'aloès succotrin, 12 grammes ne myrrhe, 24 grammes de thériaque fine, 1 centigramme de musc; filtrez ensuite et ajoutez 750 gammes de sirop de fleurs d'oranger.

Cet élixir peut être employé avantageusement pour les pâles couleurs, les digestions lentes et les faiblesses d'estomac.

M. Cadet père cite qu'il se trouva un jour à dîner chez M. Détournelle, directeur des domaines, où se trouvaient la Harpe, le Moine, Linguet et la fille de Salmon qui avait

été condamnée à être brûlée vive, et qui venait d'être acquittée par le parlement de Paris. Cette belle et intéressante villageoise était alors l'objet de la curiosité publique; on l'invitait, on la fêtait dans toutes les grandes maisons. Les festins somptueux et fréquents auxquels elle avait assisté avaient tellement dérangé son estomac, qu'elle ne pouvait digérer que les aliments très-légers qui quelquefois étaient encore rendus; une dyssenterie la fatignait beaucoup depuis quelques jours. Son teint pâle, son air languissant la faisaient questionner sur l'état de sa santé. Chacun l'engageait à se ménager et à faire diète, quand Cagliostro, élevant la voix, dit: Cet avis n'est pas le mien; mademoiselle peut manger à son appétit tout ce qui lui plait, et je réponds qu'elle sera promptement rétablie, si elle prend quelques gouttes d'un élixir que j'enverrai chercher.

Un domestique apporta par son ordre une fiole dont le comte fit boire trois cuillerées à la malade; quelques minutes après, Mlle Salmon se colora, ses forces revinrent; on se mit à table, et elle fit honneur au repas, qui fut suivi d'une seconde prise d'élixir.... M. Cadet s'assura du bon effet de ce remède en rendant une visite le surlendemain à Mlle Salmon, et le comte ne se fit point prier pour lui remettre la formule que nous avons donnée plus haut.

Tout le monde ayant entendu parler de ce fameux Cagliostro, j'ai crû qu'il n'était point déplacé de rapporter cette anecdote en donnant la formule de son élixir.

Huile de Thé.

Prenez 62 grammes de thé impérial, infusez huit jours dans de l'esprit-de-vin.

Huile de Girofle.

Prenez deux grammes essence de girofle et la couleur rose.

Crème de Cédrat.

Prenez huit grammes essence de cédrat.

Crème de Rose.

Prenez 10 gouttes essence de rose et la couleur rose.

Crème de Jasmin.

Prenez 8 grammes essence dejasmin.

Crème à la fleur d'Orange.

On prend 500 grammes d'eau de fleur d'orange triple.

Crème du Portugal.

On prend 8 grammes d'essence de Portugal et la couleur.

Ratafia de Grenoble.

Prenez 25 kilog. de cerises noires pilées ; on les laisse fermenter trois jours ; après on y ajoute 15 litres d'eau-de-vie, 62 grammes de cannelle, 31 grammes de noix muscade ; on laisse infuser le tout huit jours, on le tire au clair et on y ajoute 5 kilog. de sirop.

Ratafia de Coings.

Prenez 2 kilog. de coings, qu'on laisse infuser huit jours dans de l'esprit-de-vin.

Ratafia de Fraises.

Le jus d'un kilog. et demi de fraises.

Ratafia de Framboises.

Le jus d'un kilog. et demi de framboises.

Liqueur stomachique amère.

Prenez 31 grammes de cachou, 27 centigrammes d'aloès succotrin, 4 grammes de myrrhe, 31 grammes cannelle, le tout infusé huit jours.

Huile d'Éther.

Prenez 4 grammes d'essence de cédrat, 4 grammes d'éther sulfurique.

Huile de Kirsch-Wasser.

On remplace l'esprit par du kirsch, et l'on met de l'eau à proportion du degré.

Huile de Menthe.

Prenez quatre grammes d'essence de menthe et la couleur verte.

Huile de Violette.

Prenez 62 grammes de fleurs de violettes sèches, faites-les bouillir deux minutes avec le sucre et l'eau, comme pour la crème.

Huile de Myrrhe.

Prenez 31 grammes de myrrhe pilée, qu'on fait infuser huit jours dans l'esprit-de-vin.

Huile Cordiale.

Prenez 8 gouttes essence de cannelle de Ceylan, 6 gouttes essence de girofle, 6 gouttes de muscade et 15 de menthe.

Rosolio de Breslaw.

Prenez 4 grammes de vanille, 4 gouttes essence de rose, 6 gouttes de néroli, le jus de 6 oranges et 31 grammes de

capillaire; faites bouillir le tout ensemble pendant cinq minutes, et filtrez quand c'est froid.

Hydromel vineux.

On fait bouillir dans une bassine bien étamée, à un feu doux, 2 kilos de miel dissous dans 10 kilos d'eau, jusqu'à réduction d'un tiers, ou qu'un œuf surnage sur le liquide; on écume et on jette dans un baril qu'on expose à l'ardeur du soleil, ou dans une étuve à la température de 15 à 20 degrés Réaumur; on laisse fermenter pendant 40 jours ou jusqu'à ce que la liqueur ne bouillonne plus, et on agite de temps en temps avec un bâton de bois; puis on la tire au clair lorsqu'elle est refroidie, et on met en bouteilles. Cet hydromel est aussi agréable au goût que le vin d'Espagne.

Autre.

Délayez dans 12 kilos d'eau 2 kilos et demi de miel blanc et 60 grammes de ferment de bière; mettez ce mélange à la température de 15 à 20 degrés Réaumur pour que la fermentation ait lieu, où on laisse le tout pendant 30 ou 40 jours, puis on soutire et on met en bouteilles.

Si on ajoute au miel des sucs de fruits ou quelques aromates, l'hydromel prend par ce moyen des saveurs plus ou moins recherchées. C'est avec cet hydromel qu'on imite les vins de Constance, de Malvoisie, de Malaga, etc.

Règle générale pour faire des Glaces à la Crème.

Prenez 1 kilog. et demi du meilleur lait, le jaune de huit œufs et 375 grammes de sucre; faites cuire de la manière habituelle, avec les aromates que l'on préfère et selon les recettes que nous allons indiquer. Il faut avoir le soin de la passer dans un tamis avant qu'elle soit froide.

Crème au Chocolat.

Prenez 188 grammes de chocolat superfin râpé et mis dans la crème, que l'on peut faire de deux manières différentes, soit au bain-marie ou entre deux feux doux, soit en mettant de la crème de lait avec moitié lait et un peu de sucre ; puis on fait réduire au tiers ; on laisse froidir, on met les aromates pendant un instant dedans, on la passe au tamis, et on la fait prendre entre deux feux doux.

Crème au Café.

Prenez 188 grammes de café grillé que l'on met entier dans la crème, et l'on procède comme il a été dit ci-dessus.

Crème à la Vanille.

4 grammes de vanille première qualité.

Crème aux Amandes grillées.

Prenez 125 grammes d'amandes amères, coupées en quatre et grillées comme le café.

Crème aux Pistaches.

Prenez 125 grammes de pistaches ; on les fait blanchir dans de l'eau chaude, puis on les pelle, et on les coupe en quatre.

Crème à la fleur d'Orange.

Prenez 125 grammes de fleur d'orange confite bien pilée avec le sucre.

Crème au Cédrat.

Prenez la râpure de quatre cédrats.

Crème à la Cannelle.

Prenez 16 grammes de cannelle.

Pour faire les Glaces aux fruits.

Prenez 1 kilog. de sirop bien cuit, 500 grammes d'eau avec les parfums indiqués ci-dessous. Il faut avoir le soin de passer le sirop dans un tamis avant de glacer.

Procédé pour Glacer sans le secours de la Glace.

On fait mettre dans trois bouteilles différentes de l'acide muriatique, 750 grammes dans chaque bouteille, et dans trois vases différents, 1 kilog. 315 grammes de sulfate de soude. On prend un pot à fleurs de la contenance de 4 à 5 litres; on bouche le tron qui est au fond, on met son sirop ou sa crème à glacer dans une sabotière en fer-blanc, vernissée au vernis copal, afin que l'acide ne la ronge pas. On met une partie de sulfate de soude dans le pot à fleurs, et une bouteille d'acide; on le remue bien, en évitant de respirer le gaz qui s'échappe en ce moment, et qui n'est autre chose que de l'acide sulfureux; on met aussitôt la sabotière en mouvement comme pour les autres glaces, en prenant garde de ne la laisser que 15 à 20 minutes dans ce froid, qui diminuerait après ce laps de temps; il faut aussi avoir soin de remuer le sirop dans cet intervalle deux ou trois fois.

On met cet acide dans un autre vase, et l'on remet la deuxième poche de sulfate de soude et une autre bouteille; on procède de la même manière que la première fois, en le remuant avec une spatule de fer tout autour de la sabotière, afin de détacher la glace qui doit commencer à se former;

au bout de vingt minutes, on remet la troisième dose dans le pot, et on commence à détacher les glaçons qui se forment bien rapidement. On peut laisser la sabotière dans l'acide une heure et plus; mais on doit toujours opérer dans un lieu frais. Cette nouvelle méthode de faire la glace ne revient pas plus cher que celles qu'on achète, et a l'agrément de se faire en tout lieu.

Pour faire le Sirop de Fraisier.

Il faut suivre la règle en tête des glaces, et y ajouter les parfums ci-dessous, le jus de 1 kilog. de fraises et de 3 citrons.

Glace au Citron.

Le jus de 12 citrons.

Glace aux Framboises.

Le jus de 1 kilog. de framboises et celui de 3 citrons.

Glace aux Pêches.

Le jus de 1 kilog. de pêches et de 3 citrons.

Glace aux Abricots.

Le jus de 1 kilog. d'abricots et de 3 citrons.

Glace à la Rose.

Prenez 500 grammes d'eau de rose et le jus de 6 citrons.

Glace à la fleur d'Orange.

Prenez 188 grammes d'eau de fleur d'orange et le jus de 6 citrons.

Glace à la Cannelle.

Prenez 188 grammes d'eau de cannelle et le jus de 6 citrons.

Glace au Marasquin.

Prenez 20 gouttes d'essence de marasquin, et le jus de 4 citrons. On peut en faire, comme on le voit, de tous les goûts, avec les essences et le jus de citron.

Procédé pour faire les Prunes au Sirop.

Il faut prendre les prunes vertes et les plus belles ; on les pique avec une épingle jusqu'au noyau, on leur fait cinq ou six trous chacune, on leur coupe le petit bout de la queue, et on les jette à mesure dans l'eau fraîche ; on met la bassine ou chaudron sur le feu, et comme il ne faut que blanchir les prunes, on les retire au premier bouillon pour les jeter ensuite dans l'eau fraîche, et on les fait égoutter sur une toile métallique. Le lendemain, on met du sucre sur le feu et on le fait cuire à la nappe ; on y verse de l'eau pour le mettre au petit lissé, et on y place les prunes qu'on laisse bouillir 5 à 6 minutes ; on retire la bassine du feu, et on procède de la même manière le lendemain ; on répète la même opération pendant quatre jours, en séparant toujours le fruit du sucre, quand il y est resté 3 ou 4 heures ; mais, dans les dernières opérations, on laisse bouillir le fruit avec le sucre jusqu'au degré dit perlé ; ensuite on fait reposer le tout dans une étuve ou endroit bien chaud, deux nuits, puis on retire les prunes, et on les fait égoutter sur une toile métallique. On doit savoir qu'il n'y a que les prunes reine-Claude que l'on confit au liquide.

Sirop pour les Prunes.

On met sur le feu de la cassonade blanche avec un peu d'eau pour que le sucre ne brûle pas ; quand il est bien fondu, on met un blanc d'œuf dans l'eau, que l'on a eu le soin de bien battre ; quand le sirop commence à monter, on jette dedans cette glaire d'œuf battue dans l'eau, qui, en se coagulant, entraîne toutes les impuretés ; on amène le feu un peu en avant, de manière que le bouillon pousse l'écume en arrière pour pouvoir l'enlever facilement ; quand le sucre est bien écumé, on le retire du feu ; on le laisse refroidir et on y ajoute un quart de volume d'eau-de-vie avec quelques gouttes d'essence de menthe ; puis on met les prunes dans ce sirop, qui se conservent très-bien et sans fermentation.

Sirop de Gomme.

On fait fondre du sucre en pain en y mettant assez d'eau pour qu'il ne brûle pas ; on le fait bien écumer au moyen d'un blanc d'œuf battu dans de l'eau, qui, mêlé au sirop bouillant, se coagule, et entraîne avec lui toutes les impuretés qu'on enlève au moyen d'un écumoir ; puis, pour 5 kilog. de sirop, on fait fondre 750 grammes de gomme dans six litres d'eau, et on la mêle au sirop froid pour qu'il ne devienne point opalin. Il ne faut point faire bouillir la gomme, parce que la chaleur la rend âcre en développant des substances acides.

Pour faire le Rhum avec de l'esprit-de-vin.

Prenez 100 litres d'esprit-de-vin à 53 degrés ;
500 grammes d'écorce de bois de chêne pilé frais ;
16 grammes de cachou pilé ;

8 grammes clous de girofle ;

8 grammes de goudron liquide.

On laisse infuser le tout quinze jours ; après on y ajoute 40 litres d'eau, et l'on colore avec la même couleur que pour l'eau-de-vie.

On ajoute à ce mélange le dixième de vrai rhum de la Jamaïque, et on filtre comme il a été dit pour les liqueurs ; on le met soit en pièces, soit en bouteilles bien cachetées.

Procédé pour faire de l'Eau-de-vie de pommes de terre.

On prend 50 kilos de pommes de terre et deux kilos d'orge germée, séchée à l'air et écrasée au moulin; puis on délaye l'orge dans un peu d'eau tiède, on jette cette orge ainsi humectée dans une cuve destinée à la fermentation, on y verse dessus environ 12 kilos d'eau bouillante, on remue bien ; on y met ensuite les pommes de terre qu'on a eu soin de faire cuire dans l'eau ou à la vapeur et qu'on aura écrasées ; on les mêle avec l'orge à l'aide d'un bâton de bois ; on les couvre et on laisse reposer environ deux heures ; on ajoute par portion 112 kilos d'eau plus ou moins froide pour ne laisser à la masse qu'une température de 10 ou 12 degrés de Réaumur. Alors on y ajoute un verre, ou même plus, de bonne eau-de-vie ; on remue le tout, et on laisse reposer. Quelques heures après, la masse commence à fermenter plus ou moins fort, suivant la qualité et la quantité de levure qu'on y a mise et la température à laquelle on l'a soumise, qui, en tous cas, ne doit point être au-dessus de 16 degrés. Il faut aussi que la cuve soit assez grande pour que le liquide puisse s'élever au moins de six pouces sans déborder. On laisse la fermentation s'achever tranquillement ; elle dure ordinairement de trois à cinq jours ; on reconnaît qu'elle est terminée lorsque les pommes de terre sont tombées au fond du vase. Alors il est temps de distiller.

On passe une seconde fois à l'alambic le produit de la première distillation. Lorsque la fermentation a été bonne, on peut avoir sur cette quantité cinq à six peintes d'eau-de-vie marquant 20 degrés à l'aréomètre.

Il faut toujours distiller à la vapeur pour éviter le goût d'empyreume. En distillant une troisième fois, on obtient de l'alcool à 35 degrés.

Nota. Il faut faire moudre toutes les semaines l'orge séchée. — Les résidus sont employés à la nourriture des bestiaux, qui boivent avec plaisir ces résidus délayés dans l'eau.

Pour donner le goût de vieux à une Eau-de-vie nouvelle.

Il faut mettre par barrique d'eau-de-vie 4 bouteilles de bon rhum bien moelleux, et ajouter 5 kilog. de sucre bien cuit et bien filtré ; afin qu'il ne trouble pas l'eau-de-vie, on mêle ce sirop avec deux fois autant d'eau-de-vie, avant de le mettre dans la barrique ; si ce mélange devenait trouble, il faudrait le filtrer avant de le mettre dans la barrique, et l'on donne un coup de fouet à l'eau-de-vie, afin de bien mêler le tout.

Pour ôter l'âpreté de l'Eau-de-vie.

En mettant, par valeur d'un litre d'eau-de-vie, une ou deux gouttes au plus d'alcali volatil, et mettant 10 litres de sirop de sucre blanc parfaitement clarifié par barrique, que l'on a soin de fouetter, afin de bien mêler, on obtient de suite une eau-de-vie douce et agréable.

Clarifier l'Eau-de-vie quand elle est trouble.

Il suffit d'y mettre de la colle de poisson préparée comme on fait pour la bière, où nous donnerons la manière de l'employer, pour n'être point obligé de répéter toujours la même chose.

Boisson économique pour remplacer la bière.

Prenez pâte de pain blanc quatre livres et demie au moment où le pain doit être enfourné, délayez le levain dans 8 à 10 litres d'eau, ajoutez six livres de mélasse; versez le tout bien pétri dans un tonneau de 150 litres, que vous acheverez de remplir d'eau, fouettez fortement, laissez fermenter pendant trois semaines, soutirez au clair, et mettez en bouteilles.

Vous aurez par ce procédé une boisson peu coûteuse et d'un goût fort agréable; il est beaucoup de personnes qui la préfèrent aux bières les plus vantées.

Procédé pour faire la Bière économique dans une maison bourgeoise, sans ustensiles de brasserie.

Remplissez une barrique de la contenance de 40 litres d'eau ; mettez dedans 2 kilog. d'orge grillée comme on grille le café (si vous pouviez prendre de l'orge germée chez un brasseur, elle serait encore meilleure ; vous pourriez la moudre vous-même, en desserrant la noix d'un moulin à café); 4 kilog. de farine de froment avec le son, 3 pieds de veau bien frais, 125 gram. graines de genièvre, 31 gram. de cannelle ; on fait bouillir le tout pendant trois heures ; on y ajoute, au bout d'une heure de cuisson, 500 grammes de fleurs de houblon, et on continue l'ébullition pendant trois heures au moins ; puis vous passez la bière par un tamis de crin, et vous la mettez dans une barrique où il y a déjà 60 litres d'eau pour que le liquide ne soit point trop chaud, parce qu'il faut que le liquide ne soit que tiède pour que le levain fasse son effet. On mettra séparément, dans de l'eau en suffisante quantité, 10 kilog. de gros sucre ou sirop, que l'on fera bien fondre et

que l'on mettra dans le tonneau en même temps que la bière; quand le tonneau sera plein, on en retirera un litre pour faire dissoudre 500 grammes de levain de bière que vous vous serez procuré chez un brasseur; on le met dans la barrique, on remue avec un morceau de bois, de manière à bien mêler le levain avec la bière, et on a le soin de tenir la bonde de la barrique de côté et le tonneau toujours bien plein pour faciliter la sortie de l'écume. On la laisse jeter tant qu'elle peut, et quand elle a fini de pousser, on bonde la barrique, qu'on laisse reposer quelques jours, pour qu'elle puisse se clarifier. Si elle ne s'éclaircissait pas seule, ce qui arrive quelquefois, on la colle comme il est dit plus bas, et au bout de 36 à 48 heures on la met en bouteilles.

Manière de faire la Bière de ménage dans quelques parties de la Flandre.

On fait germer l'orge dans un endroit bien frais; quand le germe est assez sorti, on la laisse sécher sur un plancher bien sec et bien aéré, on la passe sur une tôle au-dessous de laquelle on a fait du feu, de manière à ce que l'orge sèche doucement; puis on la moud en farine grossière, qui sert à former une pâte qu'on fait cuire pendant deux heures dans un four bien chaud, et qu'on coupe ensuite par tranches qu'on écrase et qu'on mélange avec une petite quantité d'eau.

Le cuvier doit être percé au fond d'un trou qu'on peut boucher et déboucher à volonté; des bâtons sont placés à 5 centimètres de distance les uns des autres dans le fond du vase; ils servent à mettre de la paille de seigle qu'on recouvre avec une corbeillée de menue paille, sur laquelle on place la pâte d'orge germée, préparée ainsi qu'il est dit ci-dessus.

Pour faire la bière le soir, il faut commencer à pétrir à

midi, et faire l'espèce de pain rond de la grosseur d'un pain de 1 kilog. et demi; la pâte doit être retirée du four une demi-heure après que le houblon est cuit.

Le houblon doit être tenu dans l'eau bouillante pendant deux heures, après quoi il est versé sur la menue paille placée dans le cuvier avec l'eau qui a servi à la cuisson; on verse ensuite 100 litres d'eau bouillante sur le tout, et l'on agite d'une manière continue, avec une pelle de bois, tout le mélange qui se trouve au-dessus de la paille de seigle; ensuite on laisse reposer pendant une heure au moins, et l'on peut après soutirer la bière.

Lorsque la bière a été soutirée, on la laisse refroidir; on en prend un seau dans lequel on met 500 grammes de levure et une couple d'assiettées de farine de seigle, de blé ou d'avoine, qu'on délaye avec soin dans le seau; après que le mélange a reposé suffisamment, on le verse dans la bière, on remue le tout avec soin, et ensuite on l'entonne.

La fermentation commence 6 à 8 heures après que la bière a été entonnée, et dure pendant 10 à 12 heures, suivant la température de l'atmosphère.

Pour faire 1 hectolitre de bière, il faut employer 1 kilog. et demi de houblon de bonne qualité, 1 kilog. et demi de farine d'orge germée et réduite en grosse farine, et un peu plus de 100 litres d'eau.

Savon pour noircir les moustaches et les favoris.

Prenez 62 grammes de suif de mouton, 31 grammes de poix que l'on rend liquide, 15 grammes de pierre noire tamisée, 15 grammes de laudanum et de vernis; on ajoute à ces matières de la lessive de cendre de saule; on fait un mélange bien exact, et on le parfume avec de l'ambre et du musc; on peut aussi se les noircir en les frottant souvent avec du bois de sureau.

Eau parfumée pour faire tenir les cheveux bien lisses et brillants.

On fait fondre de la gomme arabique dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'huile; on passe à travers un papier gris; on y met par litre 31 grammes de sucre blanc fondu et bien clarifié, ou on le remplace par le sirop de gomme, c'est plus tôt fait; on ajoute à ce cosmétique le parfum que l'on désire; on peut en faire de toutes les couleurs pour la toilette des dames; on emploie les mêmes couleurs que pour les extraits.

Pour faire le fard végétal pour dames.

Il suffit de faire une pommade ordinaire et sans odeur, dans laquelle on met du carmin bien fin, lorsqu'elle est presque refroidie. Cette pommade est la meilleure, parce qu'elle ne contient point de substances minérales qui peuvent altérer les couleurs naturelles.

Pommade à la sultane, ou crème pour le teint.

On prend quatre grammes de cire blanche et de blanc de baleine, 60 grammes d'huile d'amandes douces, 45 grammes d'eau pure, et quarante gouttes de teinture de baume de la Mecque; on fait liquéfier la cire et le blanc de baleine dans l'huile, à laquelle vous mêlez par petite portion, en agitant toujours, l'eau pure et puis la teinture de baume de la Mecque. On peut l'aromatiser avec une eau odorante et suave.

C'est un des meilleurs cosmétiques pour dissiper les gerçures, les rides et les marques de la peau.

Pour faire le Vinaigre des Quatre Voleurs.

On prend les sommités sèches de grande absinthe, de

petite absinthe, de romarin, de sauge, de menthe aquatique et de rue, de chacune 62 grammes; ail, racine d'écorce odorante, écorce de cannelle, clous de girofle, noix muscade, de chacune 8 grammes; vinaigre rouge, 4 kilog.; on casse la cannelle; on râpe la muscade; on broie l'ail dans un mortier de marbre, et on coupe les plantes en morceaux; on introduit toutes ces substances dans un grand matras; on ajoute le girofle entier, puis le vinaigre; on laisse macérer le tout pendant un mois; on passe ensuite avec forte expression, et l'on filtre.

On ajoute à la liqueur filtrée : camphre, 16 grammes dissous dans assez d'alcool, 16 grammes acide acétique; on agite bien le tout, et on le conserve dans un vase bien bouché.

Vinaigre aromatique à l'Estragon.

On prend des feuilles d'estragon récentes et mondées, 500 grammes; vinaigre fort, 6 kilog.; on laisse infuser le tout 15 jours, et on filtre.

Vinaigre Framboisé.

On prend des framboises fraîches et séparées de leurs calices, 1 kilog. et demi; vinaigre rouge et fort, 1 kilog.; on laisse macérer 4 ou 5 jours: on passe sans presser, puis on filtre.

Vinaigre de Lavande.

Fleurs sèches de lavande, 250 grammes; vinaigre fort, 4 kilog.; on laisse macérer le tout 15 jours dans un vase fermé, en agitant de temps en temps; on passe ensuite et l'on filtre.

On prépare ainsi toute sorte de vinaigre par la macération.

Vinaigre Camphré.

Ce vinaigre, employé aux mêmes usages que celui des quatre voleurs, s'obtient ainsi : on réduit en poudre dans un mortier de verre ou porcelaine 4 grammes de camphre, en se servant de quelques gouttes d'alcool ou d'éther ; lorsqu'il est pulvérisé, on ajoute peu à peu l'acide acétique, on met le tout dans une bouteille de vinaigre fort, et l'on y ajoute 4 grammes acide acétique, puis on filtre.

Procédé pour préparer une liqueur pour peindre sur le marbre de manière que ça paraisse être dedans.

Prenez de l'eau forte et de l'eau régale de chacune 62 grammes, 31 grammes de sel ammoniac, 8 grammes esprit-de-vin, autant d'or qu'on peut en avoir pour cinq francs, et 8 grammes d'argent pur; après vous être pourvu de ces matériaux et avoir calciné l'argent, mettez-le dans une fiole, et versez dessus les 62 grammes d'eau forte, laissez-le évaporer ; vous aurez une eau qui donnera d'abord une couleur bleue, et ensuite une couleur noire. Calcinez pareillement l'or, mettez-le dans une fiole en y ajoutant l'eau régale, laissez-le évaporer; ensuite versez votre esprit-de-vin sur le sel ammoniac, et laissez-le évaporer, pour avoir une eau dorée qui fournira différentes couleurs. Vous pouvez au moyen de ces deux eaux obtenir diverses teintes et couleurs, en calcinant d'autres métaux qu'on applique sur le marbre blanc de l'espèce la moins dure.

Lithographie. — Manière d'imprimer sur la pierre.

Prenez pierre calcaire compacte à grain fin et égal, susceptible d'être polie par la pierre ponce et avide d'humidité.

Cette pierre étant disposée suivant la gravure qu'on veut faire, on se sert de l'encre ainsi préparée :

On fait chauffer un vase vernissé et luté intérieurement; quand il est chaud, on y introduit une partie de savon blanc de Marseille et autant de mastic en larmes; on fait fondre ces matières en les mélangeant soigneusement; alors on y incorpore cinq parties de laque en tablette; on continue à remuer pour que le tout soit bien mêlé, et l'on y verse peu à peu une solution d'une partie de soude caustique dans cinq parties de son volume d'eau; on fait cette addition avec précaution pour ne point faire déborder la liqueur du vase. Le mélange fait à une chaleur modérée, on ajoute tout le noir de fumée nécessaire, et, immédiatement après, la quantité d'eau suffisante pour rendre cette encre fluide et propre à l'écriture.

On se sert de cette liqueur sur la pierre comme sur le papier, avec les moyens ordinaires, soit une plume, soit un pinceau.

Quand le dessin est bien sec et qu'on désire imprimer, on prend de l'eau acidulée avec de l'acide nitrique dans les proportions de 50 parties d'eau sur une d'acide. Au moyen d'une éponge on imbibe avec cette eau la superficie de la pierre, en ayant soin de ne point exercer de frottement sur le dessin. On réitère cette imbibition aussitôt que la pierre est sèche. Il se fait une effervescence, et quand elle a cessé on lave légèrement la pierre en l'arrosant avec de l'eau pure.

Dans cet état, et la pierre encore humide, on porte sur le dessin, avec le tampon d'imprimerie, du noir de graveur qui ne s'attache que sur les parties qui sont mouillées. Alors on étend sur la pierre une feuille de papier préparée pour recevoir l'empreinte, et on soumet le tout à la presse ou à l'action d'un cylindre.

Pour conserver le dessin sur la pierre et le préserver de la

poussière, on y met une couche de solution de gomme arabique, qu'on enlève avec de l'eau quand on veut imprimer.

Au lieu d'encre, on se sert quelquefois de crayon gras pour dessiner sur la pierre ou sur le papier. Ces crayons se composent de la manière suivante :

On fait fondre ensemble, dans un vase quelconque, trois parties de savon, deux parties de suif et une partie de cire. Quand le tout est bien fondu et bien mêlé, on ajoute du noir de fumée de lampe, dit noir de Francfort, jusqu'à ce que la couleur soit bien intense ; on coule alors le mélange dans des moules où la liqueur se solidifie en refroidissant, et prend la consistance nécessaire pour servir de crayon.

Manière de peindre un Tableau en deux heures.

On prend une estampe qui soit sur du papier le plus fort possible ; on met le côté imprimé sur une serviette, et l'on mouille le dos avec une éponge et de l'eau bien claire ; quand l'estampe est humide, on la colle sur un châssis de grandeur convenable, de manière à ce que la gravure soit en dessus du châssis ; on a un autre châssis qui entre juste dans l'autre, sur lequel on met une toile dont on donnera plus bas la préparation. Quand votre estampe est bien sèche, on la pose sur une table à plat, afin que le vernis ne coule pas ; on passe du vernis sur le dos de la gravure, et, quand il est sec, on en passe une autre couche de l'autre côté, en prenant les mêmes précautions ; on passe ainsi plusieurs couches, afin de la rendre transparente comme une glace qui laisse voir les traits de chaque côté ; on passe le vernis deux fois de plus sur le dos, il aide à fondre les nuances et à raffermir le papier.

On broie parfaitement les couleurs suivantes un peu plus épaisses que pour peindre le tableau, le blanc de plomb, le

vermillon, le bleu de Prusse, le jaune d'ocre clair, le jaune de Naples, le rouge d'Angleterre, le rouge de Prusse, l'ocre de rue, la terre d'ombre, la terre verte et le vert-de-gris, avec de l'huile d'œillette;

Le carmin, la laque, le stil de grain de Troyes, le jaune de Russie et le jaune de roi, avec l'huile siccative;

Le noir d'ivoire, avec l'huile siccative coupée d'huile d'œillette.

Pour peindre, on tourne le tableau du côté imprimé au jour, et l'on peint derrière, ayant soin de ne pas s'écarter des traits ; on fait de la même manière qu'il est indiqué ci-dessus pour la peinture sur verre; quand le tableau est fini de peindre, on passe sur l'autre châssis couvert d'une toile de la céruse broyée à l'huile siccative ; on le met dans celui où est peint le tableau, de manière que, bien serrés dans cette position, et les laissant deux ou trois jours sous presse, ils se collent parfaitement. Au bout de ce temps, on coupe avec précaution le tour de la gravure, et on donne une couple de couches de vernis, puis on l'encadre de manière à ce que les lettres du papier restent blanches, afin de cacher le moyen que vous avez employé.

Méthode curieuse pour former des peintures avec le nitrate d'argent.

Couvrez du papier avec une solution de nitrate d'argent dans l'eau distillée, mettez-le derrière une peinture sur verre que vous exposerez aux rayons solaires ; les rayons qui traverseront le verre noirciront le papier, mais les nuances seront en raison de la lumière transmise; partout où le verre est transparent le papier noircit ; là où le verre est opaque, il se transmet peu de lumière, et le papier reste blanc. Il y aura donc des nuances de couleurs entre ces deux extrêmes.

Cette peinture est à peu près inaltérable à la lumière des chandelles ou des lampes ; mais la lumière du jour la détruit très-vite.

On peut employer ce moyen toutes les fois que l'on désire représenter des objets en partie opaques et en partie transparents.

Les fibres des feuilles, les ailes d'insectes peuvent être représentées avec exactitude par cette méthode. Il suffit de faire passer les rayons solaires à travers un papier sur lequel elles sont fixées.

Procédé pour détacher les tableaux peints à l'huile qui sont sur de vieilles toiles, et les mettre sur des toiles, neuves.

On détache le tableau de son cadre en le fixant sur une table bien unie, la peinture dessus ; il faut qu'elle ne fasse aucun pli ; on donne une couche de colle forte sur la peinture ; on applique au fur et à mesure de grandes feuilles de papier blanc ; on les étend parfaitement et on les laisse sécher ; on décloue ensuite et l'on retourne le tableau pour que le papier soit dessous et la toile dessus ; on mouille une éponge d'eau tiède, et l'on imbibe peu à peu toute la toile, en essayant de temps en temps de la déprendre de la peinture. Vous détacherez alors un côté de la toile, en la roulant à mesure qu'elle se déprend. Il ne faut pas craindre de renouveler souvent l'eau, afin de ne pas arracher la peinture en enlevant la toile ; puis on lave bien le derrière de la peinture avec beaucoup de propreté et de précaution. Quand la peinture est sèche, on lui donne une couche de colle forte, on étend une toile neuve, qu'on laissera plus longue et plus large, afin de pouvoir clouer sur le châssis. On passe légèrement une molette, afin de bien faire prendre la toile sur la colle ; on laisse sécher et on donne une couche de la même

colle sur la toile, ayant soin de passer la molette aussitôt la colle mise dessus, afin de la faire rentrer à travers la toile et aplatir les fils trop gros qui s'y trouvent ; et lorsqu'elle est bien sèche, on la cloue sur son cadre, de manière qu'elle ne fasse pas de plis. Cela fait, on mouille le papier qui recouvre le tableau ; on lave bien pour détacher la colle, et quand le tout est bien sec, on vernit le tableau.

Manière d'ôter les Taches d'encre sur des estampes, modèles, gravures, lithographies, etc.

On étend la gravure sur une table propre ; on tient d'une main de l'eau forte dans une bouteille, et de l'autre de l'eau ordinaire ; on laisse tomber de l'eau forte sur la tache assez pour la couvrir. Quand par l'effet de l'acide elle est disparue, on jette aussitôt de l'eau, afin d'ôter l'action de l'eau forte, qui rendrait le papier jaune et le brûlerait. On l'étend après sur une corde, et on laisse sécher.

Procédé pour blanchir les Estampes et leur donner le premier lustre.

Il faut faire une petite lessive avec des cendres de sarments de vigne; un demi-boisseau de cendres suffit pour deux seaux d'eau de rivière, qu'on fait bouillir pendant sept ou huit heures. Au bout de ce temps, quand la lessive est parfaitement reposée, on tire à clair, ou, si l'on ne veut point attendre ce temps, on filtre à travers la chaux, qui la clarifie en lui donnant plus de causticité. On lie ensemble toutes les estampes que l'on veut nettoyer, avec une ficelle, entre deux cartons, de manière à ce que la lessive puisse passer dans l'intérieur; on les met bouillir un quart d'heure dans cette lessive, on les retire ensuite, on détache la ficelle, puis on les passe à la presse, afin d'en faire sortir la lessive, qui sera imprégnée de leur crasse ; on laisse sous presse un quart

d'heure, ensuite on les remet dans la même lessive, puis sous presse, et *vice versâ :* on répète cette opération trois ou quatre fois, selon le besoin, et l'on termine le blanchiment en les faisant bouillir dans un chaudron d'eau claire pendant un quart d'heure, afin de les débarrasser entièrement de la lessive ; on les trempe ensuite dans de l'eau d'alun, afin de remettre la colle qu'elles auraient perdue en bouillant, et on les met sécher sur des ficelles, dans un endroit où il ne se fait pas de poussière.

Autre manière de blanchir les Estampes.

Chaptal s'est servi avec avantage du gaz acide muriatique oxygéné pour blanchir les estampes et le papier ; elles acquièrent par ce moyen une blancheur éblouissante. L'encre ordinaire disparaît par l'action de cette substance gazeuse, tandis que celle d'imprimerie n'en souffre aucune atteinte.

Pour faire avec du vin blanc, sans le secours d'aucun acide, un Vin mousseux et si doux, qu'on le prendrait pour du Champagne.

Il faut, autant que possible, que le raisin soit ramassé dans un beau temps ; on remplit une barrique à moitié de vin de goutte ; on fait brûler un mètre 30 centimètres de mèches ; on bat bien le vin pendant un quart d'heure ; on fait le plein de la barrique ; le lendemain on ôte encore la moitié du vin, on fait brûler encore 1 mètre 30 centimètres de mèches, et on bat encore le vin : on répète cette opération quatre ou cinq fois dans autant de jours, et on le laisse reposer.

On tire le vin au clair après trois ou quatre jours de repos. Au moyen de ce procédé, vous avez un vin qui ne fermente jamais et se conserve parfaitement : on l'appelle vin muet, car il n'a pas bouilli, ce qui lui fait conserver sa douceur.

Pour conserver les Fruits en général.

Il faut prendre les fruits lorsqu'ils ne sont pas tout à fait mûrs, les mettre dans un endroit chaud pendant quelques jours, afin d'en retirer l'humidité. Ensuite on a une caisse ou une barrique parfaitement close ; on y met une couche de son ou de farine bien sec, et une couche de fruits, de manière à ce qu'ils ne se touchent pas ; on en remplit ainsi le tonneau que l'on fonce parfaitement, et que l'on met dans un endroit sec : on a dû prendre le soin de ne pas en mettre qui soient piqués, et de cacheter ceux qui ont leur queue.

Autre moyen pour conserver les Fruits.

Ayant cueilli par un temps sec des fruits qui ne sont pas piqués, on les met dans une étuve pendant quatre ou cinq jours ; au bout de ce temps, on fait fondre de la cire blanche, dans laquelle on met un peu de suif, et l'on trempe les fruits dedans pour qu'ils s'imbibent d'une couche égale ; il faut que la cire ne soit que tiède, afin de ne pas échauder le fruit ; si une couche n'a pas garni parfaitement, on en met une autre ; on a soin de les envelopper dans du papier et de les mettre dans du son. On n'a qu'à presser le fruit quand on veut le servir, et la coque de cire se brise aussitôt. Ce moyen revient un peu cher pour le premier déboursé, mais la cire ne perd pas sa qualité et a toujours son prix.

Empêcher l'Huile de rancir.

L'huile se rancit par le contact de l'air et l'absorption de l'oxygène ; il suffit donc de mettre par chaque bouteille d'huile 5 centimètres de hauteur d'eau-de-vie ou esprit-de-

vin, de manière que la bouteille soit parfaitement pleine ; on la bouche avec une vessie, et on la tient debout.

Conserver le Lard frais sans saumure.

Après qu'il est resté dix-sept jours dans le sel, on le met dans une caisse bien entourée de foin de toutes parts; on peut en mettre plusieurs couches l'une sur l'autre en évitant le contact au moyen de foin; il se conserve ainsi très-longtemps sans rancir, et acquiert un goût excellent.

Distinguer les bons Champignons d'avec les mauvais.

Lorsqu'on voudra préparer des champignons comestibles, il faudra prendre la moitié d'un oignon blanc ordinaire, dépouillé de sa membrane externe ; on le mettra cuire avec les champignons ; si la couleur de l'oignon vient brune, ou noire, ou bleuâtre, c'est un signe évident que parmi eux il y en a de vénéneux ; si, après une ébullition convenable, il ne change pas de couleur, on n'aurait à craindre aucun accident.

Contre les vers qui se mettent au Fromage.

Brûlez jusqu'au blanc des os de boucherie, que vous pulvérisez et passez au tamis, pour en saupoudrer le fromage ; comme la mouche par ce moyen ne peut y pénétrer, ils se conservent longtemps. A mesure que l'on en prend, on râcle le dessus, afin d'ôter la crème où se trouve la poudre.

Conserver les Oranges et les Citrons.

Il faut les prendre bien sains, et faire sécher du sable dans lequel on les met, afin qu'il n'y ait pas d'humidité, et

mettre la caisse ou tonneau dans un endroit bien sec ; ils se conservent ainsi six mois et plus.

Pour ôter l'odeur forte du Poisson.

Il faut le nettoyer et l'échauder plusieurs fois dans de l'eau salée, et, quand il ne sent plus, le laisser dans de l'eau la plus froide possible pendant une couple d'heures.

Moyen de purifier la Viande et le Poisson gâtés.

Mettez dans une marmite avec de l'eau le morceau de viande gâtée que vous voulez purifier ; écumez-la lorsqu'elle bout, et jetez ensuite dans la marmite un charbon ardent bien compact et sans fumée. Laissez-l'y deux ou trois minutes ; il aura attiré à lui l'odeur fétide de la viande et du bouillon. Si vous voulez faire cuire ce morceau de viande à la broche, mettez-le dans l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille. Après l'avoir écumée, jetez un charbon ardent dans l'eau bouillante ; au bout de deux minutes, retirez-le, essuyez-le pour le faire sécher, et mettez-le à la broche. Le même procédé peut s'appliquer au poisson.

Empêcher que le Lait ne se gâte à la chaleur.

On met fondre 8 grammes de sel neutre de tartre dans une demi-bouteille d'eau chaude, on en met une cuiller à bouche par demi-bouteille de lait.

Manière de rendre au Lait caillé sa fluidité ordinaire.

On peut rendre au lait caillé sa fluidité naturelle en y ajoutant, lorsqu'il est encore chaud, une cuillerée de lait ordinaire dans lequel on fait fondre une pincée de sel végétal;

cette substance, peu dispendieuse et qui se trouve chez tous les pharmaciens, est saine, et ne communique au lait aucune saveur désagréable. Il est bon d'en mettre dans le lait avant de le faire bouillir, quand on craint qu'il ne tourne ou ne s'aigrisse, comme il arrive souvent en été pendant les grandes chaleurs, et surtout lorsque le temps est à l'orage.

Conserver le Lait en bouteilles deux ans et plus.

On met le lait dans des bouteilles bien bouchées, qu'on laisse au bain-marie pendant douze heures; il diminue de moitié, et l'eau contenue s'évapore par le bouchon : après ce temps, on cachette les bouteilles. Il se conserve ainsi deux ans et plus.

Enlever au Beurre sa rancité.

On bat le beurre dans un quantité d'eau suffisante, contenant 25 à 30 gouttes de chlorure de chaux par un kilog. de beurre; après l'avoir bien battu, on le laisse reposer deux heures, et on le rebat dans de l'eau fraîche : le même moyen enlève la mauvais goût du beurre frais.

Enlever la rancité de la Graisse.

On fait refondre la graisse dans de l'eau bouillante, ou bien on y met, quand elle est fondue, une quantité d'alcool égale à son poids; on obtient un résidu formé d'oléine et de stéarine non alterées; l'alcool s'empare d'une matière jaune acide qui lui donne une odeur puante, et qui n'est qu'une altération de l'oléine et de la margarine que l'air a acidifiées.

Conserver les OEufs longtemps.

On les plonge dans un lait de chaux où l'on met de la

craie ; la matière, s'attachant aux parois de la coquille, bouche les pores, et empêche le contact de l'air, qui les fait gâter, et on les met dans une cave.

Falsification du Sucre.

Si le sucre contient de l'amidon ou de la farine, en le traitant par l'eau froide, on dissoudra le sucre, et l'amidon ou la farine se déposera de sa dissolution, et si on y ajoute quelques gouttes de teinture d'iode, le mélange prendra une belle coloration bleue.

Si le sucre a été falsifié avec la glucose (sucre de fécule), on pèse dans un flacon 2 grammes de sucre que l'on fait dissoudre dans 30 grammes d'eau distillée ; on y ajoute 2 décigrammes de potasse à l'alcool, et un décigramme de deutosulfate de cuivre; on agite, et on ferme le flacon. S'il existe de la glucose dans le mélange, il ne tarde pas à se déposer un précipité rouge de protoxyde de cuivre.

Procédé pour conserver les Pommes de terre plusieurs années.

Il suffit de les échauder, c'est-à-dire de les laisser quelques minutes dans l'eau chaude; pourvu que la peau ne soit pas attaquée, elles se conserveront ainsi sans jamais germer, devenir gélives, ou perdre de leur farineux et de leur saveur pendant plusieurs années ; mais il faut avoir soin de les bien sécher lorsqu'elles sont sorties de l'eau. La chaleur d'un four peut suppléer à celle de l'eau, et vaut beaucoup mieux, pourvu que les pommes de terre ne soient pas trop sèches quand on les y met, car la peau se déchirerait. Pour prolonger un temps infini la la durée des pommes de terre en substance, il faut leur faire subir dans l'eau quelques bouillons, ce que l'on nomme vulgairement blanchir ; les couper ensuite

par tranches, et les exposer au-dessus d'un four de boulanger; là elles acquièrent la sécheresse et la transparence d'une corde. Exposées ensuite dans un pot, avec un peu d'eau ou tout autre liquide, sur un feu doux, elles fournissent un aliment sain, comparable à la racine fraîche. En les réduisant en poudre, elles donnent une purée et des potages très-salutaires.

Moyen de rendre aux Noix sèches leur fraîcheur et leur goût primitif.

Il suffit de les faire tremper pendant cinq ou six jours dans de l'eau pure ; l'humidité, pénétrant peu à peu par les pores de la coquille dans l'intérieur de la noix, en fait renfler la chair et la rend tellement fraîche, qu'on peut en enlever la peau jaune et amère, comme on le pratique pour les noix nouvellement cueillies.

On peut joindre à l'eau, si on le désire, quelque peu de sel, qui l'empêche de se corrompre et enlève aux noix le léger goût astringent qu'elles pourraient avoir contracté en séchant.

Pour connaître quand l'Huile d'olive est falsifiée.

On met dans une fiole 94 grammes d'huile à essayer, et 5 grammes de nitrate acide de mercure; on bouche la fiole d'un parchemin mouillé, et on la remue bien toutes les dix minutes, pendant deux heures, ce qui blanchit le mélange. On débouche alors la fiole ; on la met dans une cave jusqu'au lendemain ; si elle est pure, elle se congèle et vient en consistance de suif d'une couleur jaune citron. S'il y a dessus de l'huile ou autre liquide plus ou moins transparent et rempli de petits grumeaux, c'est un fait certain qu'elle est mêlée avec de l'huile d'œillette, de noix ou de colza, ces

dernières huiles ne se combinant point au nitrate acide de mercure.

Falsification de l'Huile d'olive.

On fait dissoudre à froid 12 grammes de mercure dans 15 grammes d'acide azotique à 48°; 8 grammes de cette solution, agitée toutes les cinq minutes, pendant quelques heures, avec 90 grammes d'huile d'olive, doivent donner un mélange consistant, homogène et à surface unie. Une consistance douteuse et une configuration en choux-fleurs indiqueraient un mélange frauduleux.

Pour faire du Vinaigre de râpe qui ne se décompose jamais.

On prend des râpes aussitôt que l'on a cueilli les raisins; il ne faut pas que la râpe ait bouilli ni qu'elle ait été pressée. On égraine les raisins; on lave bien les râpes à plusieurs reprises, et on les met sécher au soleil ou dans un four; plus elles sont sèches, meilleures elles sont.

On défonce une barrique par un bout; on établit au milieu, c'est-à-dire jusqu'à la bonde, un cercle en bois retenu avec des taquets cloués en dedans de la barrique, afin de pouvoir faire un lit à supporter la râpe que l'on met dessus; on met sur ce lit deux ou trois couches de sarments de vigne, en travers les unes des autres, afin que ça ne fléchisse pas; on met la râpe par-dessus, jusqu'à hauteur du fond de la barrique, de manière que le fond soit vide jusqu'au milieu, et que du milieu où est ce support jusqu'en haut elle soit pleine de râpe.

On verse un seau de vin le premier jour; il faut que le vin n'ait aucun goût, si ce n'est celui d'aigre; on couvre la barrique avec une couverture, et aussitôt la râpe, s'échauffant, aigrit le vin que l'on y a mis; le surlendemain on y

met un autre seau de vin avec les mêmes précautions. On a le soin de mouiller la râpe également ; il faut tous les jours mettre un seau de vin sur la râpe, jusqu'à ce que le vin vienne à fleur du lit que l'on a fait avec les sarments, ce dont on s'assure en perçant un trou à travers et à hauteur voulue. On tire par ce trou un seau de vin, et on le remet sur la râpe, et on continue ainsi jusqu'à ce que le vinaigre devienne fort. On peut passer sur une barrique de râpe dix barriques de vin, et les rendre toutes en excellent vinaigre qui ne se corrompt jamais ; on lui donne le nom de vinaigre naturel, car il n'entre aucun ingrédient pour le faire. Il faut avoir soin de ne jamais laisser sécher la râpe, car elle moisirait et perdrait le vinaigre. Aussitôt que l'on a fini, il faut la retirer, et mettre le vinaigre en barrique.

Pour extraire de l'Huile des pépins de raisins.

Parmi les produits qui sont négligés, on peut placer au premier rang les pépins de raisins, qui, dans les pays vignobles, pourraient être d'un grand rapport, attendu que l'expérience nous a prouvé que l'on peut en tirer de l'huile à brûler et en assez grande quantité. Le procédé est très-facile : on sépare du marc de raisin (qui peut être encore employé à divers usages), à l'aide de l'eau et d'un tamis, les pépins que l'on met sécher ; lorsqu'ils sont secs, on les porte au moulin, et l'on opère de la même manière que pour les autres graines oléagineuses.

L'huile de pépins de raisins est limpide, d'un jaune verdâtre, fluide à 8 degrés, brûlant avec une belle flamme sans répandre d'odeur désagréable, et est supérieure pour l'éclairage à l'huile de colza.

Eau conservatrice pour les Oiseaux empaillés.

On prend seize parties d'eau, quatre de chlorure de chaux,

deux de sulfate d'alumine et de potasse, une de salpêtre ou nitrate de potasse, le tout mêlé ensemble; on en passe avec un pinceau dans l'intérieur des oiseaux qu'on veut conserver.

Pâte pour les Rossignols.

Prenez 4 grammes de pois chiches, 500 grammes de millet en poudre, 250 grammes d'amandes douces pelées et pilées, 125 grammes de miel blanc, trois œufs, 100 grammes de beurre frais et 2 grammes de safran en poudre; mêlez et faites cuire sur un feu très-doux jusqu'à ce que la pâte soit devenue bien grenelée, ayant soin de remuer toujours.

Cette pâte, mêlée au cœur de bœuf haché ou à la viande, est une excellente nourriture pour les rossignols et les fauvettes.

Pour empêcher que les Verres à quinquets ne se cassent au feu.

Il suffit de couper le bas du verre, avec un diamant, d'une longueur de 16 à 20 millimètres.

Moyen de se procurer de l'Alcool bien rectifié pour diverses opérations indiquées dans notre livre.

On prend de la potasse bien desséchée; on la verse sur l'esprit-de-vin; l'alcali s'unira à l'eau, et l'esprit-de-vin plus pur surnagera; on décante alors, et l'on répète l'opération jusqu'à ce que la potasse que l'on met dans l'esprit-de-vin ne sorte plus humectée. Il devient très-pur par ce moyen, mais il se colore un peu; il faut le distiller dans une cornue, et n'en retirer que les quatre premiers cinquièmes, qui seront parfaitement rectifiés.

Faire d'excellent Bischof d'Oranges.

On prend trois verres de lait bouilli, un verre de kirsch-

wasser, trente-trois centigrammes de sucre, des rouelles d'oranges sans écorce; on fait bouillir le tout quelques minutes.

Procédé pour faire une Glacière de Ménage.

On prend une futaille, vieille ou neuve; on la fait bien cercler; au fond de cette futaille, étendez exactement partout 6 ou 8 centimètres de charbon en poudre; dans cette première futaille mettez-en une autre de moitié de capacité, de manière à pouvoir mettre également autour de cette futaille 6 à 8 centimètres de charbon : cette seconde futaille intérieure doit être de huit centimètres moins haute que celle dans laquelle elle est, afin de pouvoir y adapter un couvercle de 18 à 20 millimètres d'épaisseur. On fait deux fonds pareils, dont l'un est percé d'un trou de 5 centimètres de diamètre; attachez ces deux fonds avec des taquets qui aient 5 centimètres de hauteur, afin de tenir ces deux fonds à cette distance; achevez ensuite l'assemblage en clouant au pourtour une bande de fer-blanc ou de zinc de 11 centimètres, de manière à ce que cette feuille, faisant saillie de 3 centimètres sur l'une des faces du fond, puisse par cela entrer de 3 centimètres dans la poussière de charbon et s'opposer plus facilement à la communication de l'air extérieur. Vous aurez soin de mettre la saillie de fer-blanc du côté où le fond n'a pas été percé; cette ouverture est destinée à l'introduction du charbon en poudre dans l'intérieur de ce couvercle, et, ce but rempli, un bouchon de bois formant saillie servira de poignée pour ouvrir et fermer cette glacière de ménage.

Manière de produire la Glace.

Prenez 11 parties de muriate d'ammoniaque sec; sulfate de soude, 16; nitrate de potasse, 10, et eau de fontaine, 52;

le mélange de ces poudres unies à l'eau produit, en se dissolvant, un froid suffisant pour former de la glace au milieu de l'été.

Autre manière.

Prenez deux kilos de glaces et un demi-kilo d'acide nitrique; lorsqu'on mêle l'acide nitrique à la glace, le thermomètre peut descendre jusqu'à 22 degrés au-dessous de zéro.

Un mélange de muriate de soude et de muriate de chaux produit un effet à peu près semblable.

Pour faire un Arbre de Saturne.

Mettez dans une grande carafe de verre blanc, ou plutôt dans un globe à poisson, 2 litres d'eau et 62 grammes de sel de Saturne; remuez bien afin de faire fondre le sel; l'eau devient blanche comme du lait; on la filtre alors au papier gris, pour qu'elle soit transparente et sans couleur. On la met dans le bocal de verre, et on forme avec du fil de laiton plusieurs cintres, arbres ou portiques, en laissant plusieurs bouts de laiton où l'on a attaché à chacun gros comme une noisette de zinc. Ayant formé avec le fil ce qui a pu le mieux vous plaire, on réunit tous les bouts et on les passe dans un bouchon qui ferme bien juste l'ouverture du bocal; il faut alors que, le bocal fermé, les boules de zinc soient enfoncées à 5 centimètres dans l'eau, et aussitôt vous voyez une ébullition s'opérer autour du zinc qui s'empare de l'acide de l'acétate de plomb qu'il revivifie pour qu'il aille ensuite se déposer sur les fils de fer. Plus il est vieux, plus il est beau.

Méthode pour bien blanchir les Fils de Chanvre et de Coton.

On fait tremper les tissus dans l'eau quelques jours, en les

lessivant à plusieurs reprises, et les plongeant après chaque lessive dans le chlore liquide; on les traite ensuite par l'acide sulfurique très-faible, en les lavant à grande eau après chaque opération ; puis on les azure, on les tord et on les fait sécher. Il est toujours très-utile, dans ces opérations, de ne se servir que d'eau très-limpide : on juge de la concentration du chlore par son action sur l'indigo ; il est au point de force convenable, lorsqu'il peut détruire la couleur d'une fois et demie à deux fois son volume d'une dissolution faite d'abord avec une partie d'indigo et sept parties d'acide sulfurique, et étendue ensuite de neuf cent quatre-vingt-douze fois son poids d'eau, dans laquelle on peut mettre en toute assurance les pièces à blanchir sans crainte que le chlore n'attaque le tissu ou le fil. Quant aux lessives, on les obtient en mettant dans un cuvier une certaine quantité de chaux vive qu'il faut éteindre, jeter dessus deux fois son poids de potasse du commerce, ou de sous-carbonate de soude, puis ajouter une certaine quantité d'eau plus ou moins grande, selon la force qu'on veut donner à la lessive; on brasse le tout, et on l'abandonne à elle-même ; bientôt un dépôt abondant se rassemble au fond du cuvier; alors on décante le liquide surnageant, on lave une ou deux fois le précipité; l'eau qui sert à ces lavages est réunie à la première lessive, et si le mélange n'est pas au degré convenable, on l'y porte par d'autre lessive plus forte. Quoique ce procédé soit simple et sûr, si l'on voulait de plus amples renseignements, il faudrait qu'on consultât les Éléments de teinture de Bertholet.

Préparation de l'Eau-de-vie camphrée.

On fait dissoudre dans une bouteille bien bouchée autant de petites lentilles de camphre que la bouteille renferme de petits verres d'eau-de-vie, dans laquelle il se dissoudra en

quelques heures ; mais si, contre toute attente, il restait du camphre au fond du vase, on décanterait, ou on ajouterait un peu d'eau-de-vie pour en obtenir la dissolution.

Manière d'employer l'eau-de-vie camphrée.

1° En lotion : on en remplit le creux de la main, que l'on promène sur les surfaces qui correspondent au siége de la douleur. Pour les personnes maigres et les malades de la poitrine, on doit étendre l'eau-de-vie camphrée en lotion d'assez d'eau pour la ramener à 18°.

2° En compresse : on en verse une quantité suffisante dans une cuvette ou assiette, et l'on imbibe un linge ployé en quatre qu'on se hâte d'appliquer à froid sur la surface malade, pour éviter que l'alcool ne passe dans les linges ; et afin de rendre son action plus durable sans que l'odorat du malade en soit trop vivement affecté, on recouvre la compresse avec un mouchoir de mousseline empesé, dont on mouille les bords pour qu'il adhère aux chairs tout autour de la compresse ; l'eau-de-vie, qui ne dissout pas l'amidon de l'empois, se trouve ainsi emprisonnée sous l'enveloppe de ce surtout, comme il le serait dans un flacon bouché à l'émeri. D'après la médication de M. Raspail et bien des expériences, c'est un remède qui s'applique avec efficacité à toute maladie.

Moyen préservatif et curatif contre le choléra, d'après la médication de M. Raspail.

On se préservera du choléra par le régime camphré et aléotique, par l'usage d'une nourriture forte et aromatisée à l'ail, au poivre, au gingembre, par les lotions souvent répétées à l'alcool camphré, ou à l'eau de Cologne, et les longues frictions à la pommade camphrée.

On s'en guérira si, dès les premiers symptômes, on redouble ce traitement préservatif, et qu'on ne l'abandonne que lorsque toutes les craintes seront dissipées : cataplasme vermifuge sur le ventre, renouvelé tous les quarts d'heure, et forte friction à l'alcool camphré pendant tout le temps qu'on le prépare, aloès et bouillon aux herbes aussitôt, lavement vermifuge au tabac toutes les heures, 15 centigrammes de camphre avalé au moyen d'une gorgée d'eau de goudron, eau sédativé sur le crâne, autour du cou et des poignets.

Lotions de la même eau sur tout le dos, et frictions incessantes du cou à l'anus avec la pommade camphrée ; gargarismes fréquents à l'eau salée. Quelques heures après avoir commencé ce traitement, faites avaler au malade un gramme de calomel en cristaux broyés, mais non porphyrisés, et une demi-heure après l'huile de ricin. Quand la crise est passée, bain sédatif et alcalino-ferrugineux, avec friction au sortir du bain ; excellente nourriture aromatisée dès que le malade se sent en appétit; eau salée à boire.

Remède contre les différentes espèces de fièvres.

Fièvre intermittente. — Symptômes apparents : le pouls bat vite et irrégulièrement; on éprouve alternativement de la chaleur et du frisson ; le visage devient hâve et pâlé, et le corps tombe dans le marasme. — Médication : usage constant de la cigarette de camphre ; camphre à l'intérieur trois fois par jour, aloès tous les deux jours, lavements vermifuges, application de compresses d'eau sédative, ou de cataplasmes vermifuges, arrosés d'eau sédative, sur le ventre ; lotions fréquentes et alternatives sur tout le corps à l'alcool camphré, à l'eau sédative ; compresses de la même eau autour

du cou et sur le crâne, deux jours de suite seulement; calomel tous les huit jours jusqu'à guérison.

Remède contre la fièvre cérébrale.

La fièvre cérébrale, prise au début, se dissipe dans les vingt-quatre heures, et elle est soulagée à l'instant même par le traitement suivant : on entoure le front d'un bandeau épais, afin de protéger les yeux contre l'action de l'eau sédative ; on arrose alors fréquemment le crâne avec cette eau, on entoure le cou avec une compresse imbibée d'eau sédative, on en lotionne le corps, et l'on exerce par-dessus de fortes frictions à la pommade camphrée.

Dès que le malade reprend la raison, on lui administre trente centigrammes d'aloès et un lavement vermifuge; on lui applique un cataplasme vermifuge et laxatif sur le ventre ; tisane chaude de bourrache avec un petit grumeau de camphre à chaque verre. On ne cesse les lotions à l'eau sédative que lorsque les symptômes cérébraux sont entièrement dissipés. Les migraines dont la cause est dans les fosses nasales guérissent en prisant le camphre. Les injections à l'huile camphrée guérissent celles dont la cause est dans le tuyau auditif.

Remède contre la fièvre bilieuse et la fièvre typhoïde.

Dès les premiers symptômes, on entoure le cou et les poignets d'une cravate imbibée d'eau sédative; on en arrose le crâne en protégeant les yeux ; on en lotionne le corps, et l'on frictionne par-dessus, aussi longtemps qu'on le peut, avec la pommade camphrée ; cataplasmes anti-vermineux sur le ventre. Aux grandes personnes on fait prendre trente centigrammes d'aloès avec bouillon aux herbes, et des lavements vermifuges. Aux enfants en bas âge, au lieu de l'a-

loès, on donne, au moins deux fois par jour, une forte cuillerée de sirop de chicorée, dans lequel on ajoute gros comme un grain de blé de camphre.

Remède contre la morsure de la vipère ou autres animaux venimeux, piqûres d'abeilles, de guêpes, d'araignées, de scorpions, etc.

Appliquez aussitôt sur la plaie de l'eau sédative et même de l'ammoniaque pure, si l'on en a sous la main ; lotions fréquentes d'eau sédative dans le voisinage du mal, et même sur tout le corps si le mal a déjà fait des progrès, et cela jusqu'à cessation de toute espèce d'accidents ; donner à boire souvent un verre d'eau sucrée, alcalisée avec quelques gouttes d'eau sédative.

Contre-poison du vert-de-gris.

Ce moyen très-simple consiste à faire prendre au malade, dès les premiers soupçons, une assez grande quantité de verres d'eau, dans chacun desquels on aura fait dissoudre un blanc d'œuf. Pour que la dissolution soit parfaite, chaque blanc d'œuf devra être battu dans une assiette et mêlé au verre d'eau à donner au malade. Ce moyen, si facile à faire, l'emporte sur tous ceux connus jusqu'ici ; c'est un contre-poison d'une puissante efficacité, parce qu'il décompose le vert-de-gris et les autres sels de cuivre, de manière à laisser l'oxyde à un état qui n'est plus dangereux. Quand les coliques seront à peu près calmées, on prendra des boissons et des lavements adoucissants préparés avec de la graine de lin, des feuilles de mauves, etc.

Recette pour faire la Colle à bouche.

Prenez une once de colle de Flandre très-claire et blanche ;

laissez-la tremper pendant dix heures dans une suffisante quantité d'eau ; faites fondre ensuite sur la cendre chaude dans un poêlon de terre neuve ; ajoutez une once de sucre blanc, puis versez le tout dans le creux d'une assiette que vous posez sur une table d'équerre, afin qu'elle soit partout de même épaisseur ; une fois refroidie, coupez la colle par tablettes d'un pouce de large sur 3 ou 4 de long, et l'épaisseur doit être d'une ligne et demie au moins. Si on ajoute du jus de citron ou de l'eau de fleurs d'orange pendant que la colle est en fusion, on lui procure un goût agréable.

Procédé facile pour étamer le fer.

Ce procédé s'applique aux boucles de harnais, aux mors de brides, aux étriers, etc. : on fait dissoudre un peu de résine dans l'acide muriatique, ou esprit de sel, dont on frotte les objets qu'on veut étamer, puis on les passe dans de l'étain fondu, et on les enduit ensuite d'une légère couche de graisse ou de résine pour empêcher le contact de l'air.

Moyen pour percer le verre.

Essence de térébenthine, 60 gr.
Gousse d'ail, n° 5.
Selle d'oseille, 125 gr.

On met le sel d'oseille dans l'essence, on y ajoute le suc ou l'ail lui-même coupé, et on laisse en macération pendant 8 jours, en agitant de temps en temps.

Lorsqu'on veut percer du verre, on verse une goutte de ce mélange sur l'endroit désigné, et l'on perce à l'aide d'un trocart (sorte de burin) plus ou moins gros, selon la grandeur du trou que l'on veut obtenir.

Ce moyen, qui peut paraître empirique, est cependant celui qui est employé dans les industries où le perçage du

verre est fréquent. Du reste, nous ferons remarquer que l'essence de térébenthine seule aide beaucoup le percement du verre.

Composition chimique à l'aide de laquelle on perce facilement le verre et l'émail.

Mettez dans une bouteille 4 gram. de sel d'oseille en poudre, 4 gram. de bois de santal rouge en poudre, 31 gram. d'essence de térébenthine; mêlez le tout dans une bouteille, bouchez bien avec un bouchon en liége. Pour opérer, on trempe dans cette eau la partie du verre que l'on veut percer; cela le ramollit de façon à ce qu'il soit très-facile de le percer, soit avec un burin, soit avec un poinçon à main.

Procédé pour nettoyer les bijoux en or.

On sait qu'il entre dans leur composition une quantité plus ou moins grande de cuivre, et que les bijoux se ternissent plus promptement en raison de la plus grande portion de cuivre qui s'y trouve alliée. Il sera donc facile de leur donner plus d'éclat en faisant disparaître le cuivre qui, se trouvant à leur surface, leur donne une teinte désagréable : il suffit de faire bouillir ces objets dans un litre d'eau où l'on aura mis 75 grammes de sel ammoniac ; l'or qui recouvre seul la surface après cette opération leur donne l'éclat qu'a ce métal lorsqu'il est sans alliage.

Procédé facile pour nettoyer les cadres dorés.

Battez ensemble 15 grammes d'eau de javelle et 45 grammes de blancs d'œufs ; lavez votre cadre avec une brosse douce trempée dans cette liqueur; après cette opération, mettez une couche de vernis qu'emploient les doreurs

sur bois, que l'on trouve chez tous les peintres en bâtiment.

Pour bronzer le canon de fusil.

Nettoyez bien votre canon à l'émeri jusqu'à ce qu'il soit blanc comme l'argent ; passez une couche de beurre d'antimoine, et laissez sécher. Brossez-le avec une brosse très-dure, et passez une seconde et troisième couche s'il est besoin, jusqu'à ce que vous le trouviez assez foncé.

Pour hollander les plumes d'oie.

Plongez pendant quelques instants le tuyau des plumes dans un bain de sable fin chauffé environ à 50 degrés ; frottez ensuite avec un morceau de laine ; mettez-les dans de l'acide hydrochlorique (esprit de sel) très-étendu d'eau, et faites-les sécher.

Procédé pour moirer le fer-blanc au moyen de la chaleur.

On prend de l'esprit de sel fumant que l'on étend de moitié de son poids d'eau ; on fait chauffer une plaque de fer-blanc laminé sur des charbons ardents, en même temps on y répand la liqueur préparée dont nous venons de parler, et on l'étend vivement au moyen d'un tampon de linge ; on voit aussitôt la surface du fer-blanc se charger de reflets argentés. On plonge la plaque dans l'eau, on la lave bien et on applique une ou deux couches de vernis à la laque et à l'esprit-de-vin, blanc ou coloré ; on varie les nuances en substituant à l'esprit de sel fumant partie égale d'huile de vitriole ou d'acide nitrique, ou en augmentant les proportions des acides qui attaquent plus ou moins vivement ce métal.

Remède très-efficace contre les rhumatismes.

Faites bouillir dans trois bouteilles d'eau de rivière, pendant un demi-quart d'heure, une poignée de scolopendre, un peu de réglisse verte et de chiendent. Ajoutez :

Follicule de séné, 20 grammes ;

Rhubarbe, 2 grammes ;

Sel de Glauber, 4 grammes.

Faites bouillir encore deux minutes, laissez infuser une couple d'heures, passez.

On prend de cette tisane un bon verre deux heures avant chaque repas, et l'on ne mange point de crudité pendant six semaines.

On fait préalablement transpirer le malade pendant deux jours en appliquant des briques chaudes au siége de la douleur.

Dépuration de toutes sortes d'huiles et de beurre, par *Curaudau*.

Ce procédé est sans contredit le meilleur de tous ceux qui ont été publiés. Voici comment *Curaudau* s'exprime :

« On ajoute à cent parties d'huile dix parties d'eau dans laquelle on aura délayé une partie de farine ; on agite bien le mélange, ensuite on le fait chauffer jusqu'à ce que l'eau ajoutée soit évaporée, ou plutôt jusqu'à ce que l'huile cesse d'avoir de l'homogénité avec les substances qu'elle tenait en suspension. Au bout de vingt-quatre heures, elle en sort claire, et elle ne diffère pas en qualité de celle qui a été préparée par les meilleurs procédés, en perdant tout son mucilage.

» Dans la pratique de ce procédé, on aura soin de chauffer graduellement, et de ne pas élever la température au-dessus de 80 degrés du thermomètre de Réaumur. Cette chaleur est

suffisante pour opérer la coction de la farine et de la substance mucoso-extractive que contient l'huile ; une plus forte chaleur colorerait l'huile, ce qui lui ôterait la couleur favorable pour la vente.

» J'ai été conduit à ce procédé, ajoute *Curaudau*, par une observation que tout le monde a pu être à même de faire : on sait qu'une sauce blanche, lorsqu'elle est trop cuite, se sépare en deux parties; l'une est épaisse et occupe le fond du vase, l'autre est claire et surnage le dépôt : la première substance est la partie caséeuse du beurre qui s'est réunie à la farine qu'on a ajoutée à la sauce, et que la coction a séparée de l'huile ; la seconde substance est le beurre dépourvu de tous principes étrangers. Dans cet état il peut être appelé beurre dépuré.

» Ce que je dis ici du beurre est parfaitement applicable à l'huile et aux graisses.

» C'est à cette simple observation que je dois l'idée que j'ai eue de dépurer les huiles avec la farine et l'eau, ce qui présente de grands avantages. »

Les huiles à brûler ont besoin de dépuration, afin de les rendre plus propres à la combustion. La dépuration des huiles à brûler n'est autre chose que leur clarification après les avoir privées de la substance mucoso-extractive, qui, jointe aux substances hétérogènes qui s'y sont mêlées, l'empêche de donner à la combustion une lumière pure. C'est surtout depuis qu'on a introduit dans l'économie domestique l'usage des lampes à double courant d'air, qu'on s'est occupé des moyens de purifier les huiles qu'on y consume.

Procédé de *M. Thénard*, modifié.

A cent parties d'huile de colza nous ajoutons une partie d'acide sulfurique du commerce, à 66 degrés, étendu dans

six fois son poids d'eau, qu'on bat fortement, et dès que le mélange est exactement fait, on le laisse en repos jusqu'à ce que l'huile se soit éclaircie : lorsqu'elle est parfaitement claire, la dépuration est faite. Il y a au fond du vase une liqueur acide et un peu colorée. On sépare l'huile d'avec le dépôt, et, pour s'assurer que l'huile ne contient plus d'acide, on ajoute quelques onces de craie ou de marbre blanc en poudre ; on agite fortement, et on laisse de nouveau reposer l'huile, qu'on décante.

Le rôle qu'a joué ici l'acide sulfurique, quoique étendu d'eau, a été de priver l'huile de toute son humidité, et de lui enlever une substance mucoso-extractive dont la présence dans l'huile diminue l'énergie de la combustion, charbonne la mèche et produit beaucoup de fumée. C'est donc de la soustraction de ces principes étrangers aux huiles que dépend la qualité qu'elles doivent avoir pour bien éclairer.

Procédé utile dans les ménages.

Nous terminerons cet article par un procédé que nous venons d'employer, et qui a parfaitement réussi. Nous avions fait notre provision ordinaire d'huile à brûler, qui était de mauvaise qualité, charbonnait beaucoup et donnait une lumière obscure. L'idée nous vint d'employer à la dépuration le procédé qu'on emploie dans les ménages pour préparer le beurre fondu, et qui consiste à le faire bouillir à petit feu, en y ajoutant huit oignons entiers sur cent livres d'huile. On soutient la cuisson pendant trois heures sans écumer ; on retire ensuite la chaudière du feu, et on laisse reposer pendant une heure. L'huile alors paraît claire ; on y verse petit à petit un demi-verre d'eau froide par 500 gram. d'huile, on brasse bien, et on laisse reposer, afin

que les impuretés qui ne sont pas montées à la surface aient le temps de se déposer au fond. Après un repos suffisant, on enlève l'écume, et on décante l'huile en la versant assez doucement pour ne pas remuer le dépôt, dont on tire encore partie en le passant au travers d'un tamis ou d'un linge fin. L'huile qui reste vient à la surface ; on l'enlève avec une cuiller.

Après cette préparation, notre huile fut excellente et ne charbonna plus.

Pour donner à la fonte l'apparence du cuivre.

On commence par tremper la fonte dans un bain d'acide sulfurique à 18° ou 2o, et ensuite dans de l'eau propre, et enfin dans un bain d'eau et de sel ammoniac dans la propor- de 1/19 de sel pour l'eau employée.

Ensuite on fait fondre de l'étain très-fin dans lequel on met 90 grammes de cuivre rouge pour 50 kilogr. d'étain. Lorsque la fusion est opérée, et la chaleur convenable, on trempe la fonte dans le mélange, qui prend de suite la couleur du cuivre.

Si on veut que la pièce soit polie, il faut la passer au tour et au brunissoir.

Pour que les 90 grammes de cuivre rouge puissent se fondre facilement, on les met avec 5 kilogr. d'étain seulement, et on a soin, pour que l'alliage soit parfait, d'y plonger une gousse d'ail piquée au bout d'un fil de fer; puis on verse cet amalgame dans l'autre partie d'étain qu'on a fait fondre préalablement.

Composition pour faire couper les rasoirs, etc.

Pierre ponce.	40 grammes.
Bol d'Arménie.	75 grammes.

Limaille de fer. . . . . 40 grammes.

Ces substances, mises en poudre impalpable, doivent être exactement mêlées à 45 grammes de graisse de bœuf, soit à chaud, soit à froid, pourvu que la pâte soit bien homogène. On étend ensuite sur du cuir de cette composition pour redonner du fil au rasoir en le passant dessus.

Cylindres pour couper le verre, d'après BERZÉLIUS.

Gomme arabique.	61 grammes.
Eau.	153 grammes.
Gomme adragante.	61 grammes.
Benjoin.	30 grammes.
Storax calamite.	15 grammes.
Nitre.	2 grammes.
Charbon.	250 grammes.

On réduit toutes les substances en poudre fine, à l'exception du benjoin et du storax, que l'on fait dissoudre dans l'alcool, en quantité suffisante. On met les poudres dans un mortier de fer; on y ajoute l'eau et les solutions alcooliques. On fait un mélange que l'on pile jusqu'à ce qu'il soit converti en une masse bien homogène. On fait alors de ce mélange et sur le marbre de petits cylindres de la grosseur d'une plume, en le roulant sous les doigts, ou même encore dans des moules disposés à cet effet.

Lorsqu'on veut se servir de ces cylindres, on fait une trace à la lime au fragment de verre que l'on veut couper, puis on fait passer lentement le cylindre sur l'endroit, qui se détache facilement. De cette manière, on peut, avec des débris de cornue ou d'autres vases, faire des capsules qui ont l'avantage d'être égales dans toutes leurs parties, etc.

Procédés pour faire de la bonne moutarde.

Dans les départements méridionaux, chaque ménage fabri-

que la moutarde qu'il consomme; voici le procédé que j'avais adopté, que j'ai donné à beaucoup de personnes qui en ont été très-satisfaites :

Sur un kilogramme de moutarde très-fine, je mêle quinze grammes (demi-once) de chacune des plantes suivantes : persil, cerfeuil, céleri et astragon, fraîches, une tête d'ail et douze anchois salés. Je broie le tout avec la farine de moutarde, jusqu'à ce que ce soit bien fin. J'ajoute le moût de raisin, rapproché au tiers par l'ébullition, afin de donner une douceur suffisante, sans être trop forte, et je délaye, en continuant de broyer, avec de l'eau, après avoir saupoudré le tout de 30 grammes (une once) de sel blanc en poudre. J'en forme une pâte bien liquide, dont je remplis des pots; mais, avant de les boucher, j'éteins dans chacun d'eux un morceau de fer, gros comme le pouce, rougi au feu. Par cette opération, j'enlève une partie de l'âcreté de la moutarde, je fais évaporer une partie de l'eau que j'avais mise en trop grande quantité, et la moutarde est parfaite. Avant de boucher les pots, je mets aussi par-dessus un filet de vinaigre blanc de bonne qualité, pour que la moutarde se conserve bien, et acquière de la qualité en vieillissant.

Préparation de la moutarde simple ordinaire.

Cinq litres de graine de moutarde de première qualité, cinq litres de bon vinaigre blanc ordinaire. On fait infuser la graine dans le vinaigre pendant huit jours environ, en agitant le mélange deux fois par jour, et ajoutant du vinaigre, de manière que les graines soient toujours humectées; ensuite on broie au moulin et l'on délaye, avec le vinaigre, en une bouillie claire, puis on met dans des pots.

Préparation des nouvelles moutardes aromatiques.

Pour douze litres de graine de moutarde, on prend une

demi-botte de persil, une demi-botte de cerfeuil, une demi-botte de ciboules, trois têtes d'ail, une demi-botte de céleri, 250 grammes de sel marin en poudre, 125 grammes d'huile d'olive fine, 62 grammes des quatre épices fines, dont on trouvera la composition ci-après, quarante gouttes d'essence de thym, trente gouttes d'essence de cannelle, trois gouttes d'essence d'estragon.

On hache toutes les plantes et les racines, après les avoir bien épluchées ; on les met ensuite macérer pendant quinze jours dans une suffisante quantité de vinaigre blanc de première qualité. Au bout de ce temps, on les broie au moulin, comme on est dans l'usage de le faire : on ajoute à la matière broyée les douze litres de moutarde broyée et très-fine. On réunit à ce mélange le sel, l'huile, les épices et les essences ; on délaye dans le vinaigre dans lequel les plantes et les racines ont été mises en macération ; on mélange bien le tout. Au bout de deux jours, on remplit de cette composition des pots de faïence bien blanche, qu'on bouche et qu'on goudronne.

Composition des quatre Épices.

500 grammes de cannelle de Ceylan.
Id. de bon girofle.
Id. de muscade.
500 grammes de poivre de la Jamaïque.
Le tout pilé ensemble et passé au tamis de soie fin.

Moutarde en poudre des Anglais.

Les Anglais préparent une moutarde en poudre qu'ils envoient aux Grandes-Indes et autres pays éloignés, dans des petits flacons hermétiquement fermés. Ils font bien sécher la

graine, la réduisent en poudre très-fine, et en remplissent les flacons.

Avant de s'en servir pour l'assaisonnement des mets, on la délaye dans du jus du citron ou du vinaigre. On doit prendre garde de laisser éventer cette poudre, lorsqu'on a ouvert le flacon qui la contient. Les principes piquants et savoureux de la moutarde sont très-volatils et s'échappent promptement au contact de l'air. Les liquides en empêchent l'évaporation. Les Anglais y mêlent aussi des aromates secs et en poudre.

Moutarde des Jésuites aux anchois et aux câpres.

Ecrasez dans un mortier de marbre douze anchois et 200 grammes de câpres ; délayez avec une pinte de vinaigre bouillant, passez à travers une étamine avec forte expression, et ajoutez 500 grammes de moutarde en poudre à ce liquide, que vous conservez dans des pots bien couverts.

Préparation du Kari.

Le kari est une poudre qui nous est apportée des colonies, et qui sert à faire une espèce de moutarde incomparablement plus forte que celle que nous venons de décrire. Voici sa composition :

On prend 125 grammes de piment enragé, et 92 grammes de racine de curcuma. On pile chaque substance séparément; on les mêle après les avoir passées au tamis fin, et l'on y ajoute 15 grammes de poivre fin, 2 grammes de girofle et 4 grammes de muscade en poudre. On incorpore cette poudre dans de bon vinaigre blanc, comme on le fait pour la moutarde, ou bien on la met en poudre dans les sauces. On conserve cette poudre dans des flacons de cristal bouchés à l'émeri.

Moyen simple de faire cuire les légumes dans l'eau de puits.

On sait que les légumes cuisent mal ou ne cuisent pas du tout dans l'eau de la plupart des puits, ce qui est dû à la présence du sulfate de chaux, connu vulgairement sous les noms de gypse, de sélénite, plâtre, etc. Pour détruire cette propriété malfaisante de l'eau de puits, il suffit d'ajouter 2 grammes de sous-carbonate de potasse par seau d'eau. Après cette addition, qui a pour but de décomposer le sel calcaire, les légumes cuisent parfaitement bien, et les haricots particulièrement acquièrent une qualité remarquable et un très-bon goût. Le sous-carbonate de potasse ajouté à l'eau de puits n'est pas malfaisant, il la rend plus légère et plus facile à digérer ; d'où l'on peut conclure que l'eau de haricots, de navets, de choux, etc., peut très-bien servir à préparer des potages, ainsi que cela se pratique dans beaucoup de maisons.

Moyen de rendre les eaux de puits propres aux savonnages.

Il consiste à décomposer les sels calcaires par la potasse ou la soude : 40 grammes de ces substances suffisent pour vingt seaux d'eau. Il se précipite une poudre blanche qui est la chaux. On conçoit que toute l'opération consiste à bien répartir la soude ou la potasse dans la masse d'eau à purifier. Dans cet état, elle devient non-seulement propre aux savonnages, mais encore à tous les autres usages domestiques.

Destruction des limaces.

M. de Morteaux vient d'indiquer un moyen très-simple et d'une exécution facile pour la destruction des limaces ; voici son procédé : il fit porter sur son terrain un vase contenant

104 kilogrammes 1|2 d'eau. Le lendemain, au point du jour, avant la retraite des limaces, on fit jeter dans cette eau une pierre de chaux récente et vive, d'environ 22 centimètres cubes ; quand elle fut fondue, on remua cette eau avec un bâton, et lorsque le mélange fut achevé, on arrosa les plantes avec ce lait de chaux ; les limaces et autres insectes périrent immédiatement. M. de Morteaux croit avoir observé que celles qui n'avaient point été frappées par cette eau se sont éloignées du lieu arrosé. Cet arrosement ne nuit en rien à la végétation.

Moyen d'empêcher les légumes de geler.

Lorsque les serres dans lesquelles on réunit les légumes pour passer l'hiver ne sont pas assez abritées pour garantir les légumes de l'effet de la gelée, voici un moyen employé avec succès en Angleterre pour prévenir la gelée de ces substances :

On place près des tas de légumes un tonneau plein d'eau ; aussitôt qu'elle est gelée, on le remplace par un nouveau, ou on ajoute de l'eau à la place de la glace ; tant que ce tonneau contient de l'eau non congelée, on est certain que les fruits ne géleront pas ; une longue suite d'expériences semblent confirmer ce fait, dont nous devons conseiller l'essai à nos lecteurs.

Destruction du ver blanc et du hanneton.

Un anonyme vient d'écrire à la Société d'horticulture que le meilleur moyen de préserver de la présence du ver blanc le terrain que l'on veut ménager, est de répandre sur cette partie une couche de 15 millimètres d'épaisseur de cendres de charbon de terre, au moment du printemps ; cette substance préserve non-seulement de la présence de

ces vers, mais elle sert à produire un amendement favorable, les substances qu'elles renferment n'apportant, lorsqu'elles sont mélangées à la terre, que des matières utiles à la végétation.

Destruction des taupes.

M. d'Albret, après des expériences nombreuses et positives, assure que les noix bouillies dans la lessive causent promptement la mort des taupes. M. d'Albret place ces noix dans les galeries les plus fréquentées ou à l'endroit que les chasseurs de ces animaux appellent passage. Cet agronome est parvenu en peu de temps à débarrasser un jardin qui était infesté de ces animaux, et il n'hésite pas à croire que le même moyen doit être funeste aux mulots, souris ou musaraignes.

Destruction des courtillières ou taupes-grillons.

On enlève avec la bêche des plaques de gazon avec l'herbe bien fraîche, d'environ 6 centimètres d'épaisseur ; on place les gazons dans les carrés ou plates-bandes, enfin dans les endroits où l'on voit les traces des courtillières. On arrose ces gazons tous les soirs, et le matin de bonne heure, en renversant les mottes de gazon, on trouve assez ordinairement ces animaux dessous. On renouvelle de temps en temps les gazons, on les change de place, et on les tient toujours frais par des arrosements répétés. L'époque la plus favorable pour mettre cette méthode en usage est le printemps, avril, mai et juin ; on peut cependant l'appliquer tout l'été.

Encaustique pour conserver le tain des glaces.

On sait que le tain des glaces s'altère assez promptement

lorsque ces meubles sont exposés dans des lieux humides; il en résulte, comme chacun le sait, des arborisations qui se manifestent sur différents endroits de la glace, ce qui produit un effet disgracieux. Voici la recette d'un enduit que l'on place avec succès sur la couche métallique, afin de la préserver de l'humidité.

Prenez un demi-litre de vernis blanc à l'esprit-de-vin.

Mélangez-le avec 30 grammes d'essence.

L'encaustique coloré est celui que l'on emploie ordinairement; il se fait ainsi : on mélange à 250 grammes de vernis : blanc de céruse, broyé à l'huile blanche, 125 grammes; 92 grammes de vert-de-gris, broyé à l'huile de lin, et 31 grammes d'essence.

Huit jours après que la glace est étamée, on la place sur une table, le tain au-dessus ; on frotte cette partie très-légèrement avec une flanelle douce ; on répand avec une boupe de la poudre à poudrer sur la surface du tain, puis on donne deux couches de vernis à 48 heures d'intervalle, à l'aide d'un pinceau en blaireau à l'usage des peintres. Lorsque le vernis est sec (au bout de 7 à 8 jours), on place la glace dans le parquet.

Cidre artificiel.

Quoiqu'on ait déjà donné diverses recettes de cidres agréables qui peuvent remplacer avec avantage des boissons que, trop souvent, la cupidité du vendeur porte à altérer, nous ne croyons pas inutile d'offrir au public une nouvelle recette qui permettra de varier ces sortes de vins, et qui mérite toute la confiance de nos lecteurs ; elle aura sans contredit le succès de celles qu'on a déjà publiées, et que l'on reproduit, comme tant d'autres recettes que nous faisons connaître, dans une foule de journaux différents, ce qui prouve leur utilité.

Prenez : Eau. . . . . 100 litres.
Cassonade commune. . . 6 kilog.
Acide tartrique. . . . 250 grammes.
Ou, à défaut, crème de tartre. 750 grammes.
Esprit-de-vin sans goût, à 36°. 2 litres.
Fleurs de sureau. . . . 125 grammes.
Fleurs de mélilot. . . . 125 grammes.

Mélangez bien le tout, brassez fortement, ôtez la bonde et laissez fermenter dans un lieu élevé à une température de 15 degrés Réaumur; lorsque la fermentation est finie, on bouche, on descend à la cave; au bout de 10 jours, on soutire à clair, on colle avec la colle de poisson, et on met en bouteilles que l'on couche; aussitôt que les bouchons partent, on relève les bouteilles pour les coucher de nouveau lorsque la fermentation cesse de se faire sentir.

Cette boisson a quelque analogie avec le vin muscat, et des palais peu exercés pourraient s'y tromper ; chaque bouteille revient à 15 centimes.

Manière de reconnaître si les vernis de poterie ne sont pas nuisibles.

Les vernis avec lesquels on revêt l'intérieur des poteries ou de faïences communes, étant peu solides, s'altèrent et cèdent souvent aux substances alimentaires acides qui y séjournent des oxydes métalliques qui peuvent quelquefois donner lieu à des indispositions et même à des accidents plus ou moins graves.

Le procédé à mettre en usage pour reconnaître la bonté des vernis consiste à y faire séjourner du vinaigre, à y faire bouillir de cet acide, puis à examiner si ce vinaigre s'est chargé de substances métalliques susceptibles de nuire à la santé. A cet effet, on verse dans le vinaigre qui a bouilli ou

séjourné dans le vase qu'on a examiné, de l'hydrogène sulfuré liquide, qui détermine une coloration et un précipité en noir ou brun, si le vernis a été attaqué par le vinaigre.

Cette coloration n'a pas lieu si le vernis n'a pas été attaqué.

Autre.

L'emploi des vases de terre vernissés est souvent nuisible par l'effet des substances métalliques qui entrent dans la composition du vernis. Les vases blancs sont préférables aux autres.

Avant d'en faire usage, on devrait faire bouillir dedans un peu de vinaigre qui ne doit point altérer le vernis ou l'émail, s'il est de bonne qualité ; en cas contraire, il ne faudrait se servir de ce vase qu'avec précaution.

Manière de nettoyer les gants de peau sans les mouiller.

Placez vos gants sur une table propre, prenez une brosse dure, et brossez-les avec un mélange de terre à foulon bien sèche et d'alun pulvérisé. Après les avoir bien frottés et battus pour faire tomber les ordures, répandez dessus du son sec et du blanc d'Espagne, et frottez-les bien de nouveau ; cela suffira, s'ils ne sont pas trop sales. Dans ce dernier cas, enlevez-en la graisse avec de la poudre d'os brûlés, mise sur les endroits tachés ; placez un papier de soie par-dessus cette poudre, puis, à l'aide d'un fer chaud, faites fondre la graisse qui se trouve absorbée par la poudre d'os : frottez-les ensuite avec de la flanelle imprégnée de poudre d'alun et de terre à foulon. Vos gants deviendront blancs sans les laver, ce qui les gâte beaucoup.

Saponine à gants, ou gantéine.

Savon en poudre. 250 gr.; ammoniaque liq. 10 gr.
Eau de javelle. . 165 gr.; eau. . . . . 155 gr.
Faites une pâte dont on imprègne des morceaux de flanelle avec lesquels on frotte le gant jusqu'à ce qu'il soit nettoyé.

Moyen d'aviver les vieilles limes.

On est quelquefois très-fâché de voir s'user un meuble utile, surtout lorsque la qualité en est bonne ; d'autres fois on serait bien aise de pouvoir utiliser un vieil outil lorsqu'on est loin des villes où l'on peut se le procurer avec facilité. Nous croyons donc qu'il n'est pas hors de notre objet de donner à nos lecteurs un moyen fort simple d'aviver les vieilles limes. On nettoie les limes avec un peu d'eau chaude et de potasse, à l'aide d'une brosse un peu rude ; puis on les plonge, après les avoir essuyées, dans de la bonne eau forte, et on essuie immédiatement les dents avec un linge tendu sur un morceau de bois; l'acide qui reste dans les raies creuse l'acier à une certaine profondeur; au bout de deux heures, on lave la lime à l'eau avec la brosse, et si les dents ne sont pas assez profondes, on recommence de nouveau l'opération précédente ; alors ces limes peuvent encore rendre des services qui payeront aisément la peine et la dépense qui ont été faites.

Moyen de donner au vin un parfum agréable.

Il existe un moyen fort simple de donner au vin un parfum agréable. Le voici :

Il faut recueillir avec soin et précaution les fleurs de la vigne. Cette opération se fait le matin, lorsque la rosée est

tombée. On a un petit panier dans l'intérieur duquel on met une feuille de papier ; on frappe légèrement le cep avec un petit bâton ; les fleurs qui sont épanouies tombent dans le panier. On les fait sécher à l'ombre ; on les pulvérise, et on les garde dans un lieu qui ne soit pas humide. Au moment de la vendange, on prend une certaine quantité de ces fleurs pulvérisées, et on les met dans un nouet qu'on suspend dans le tonneau, lorsque le vin fermente. Pour une cuve de dix bottes, il suffit d'employer 31 grammes de cette poudre; et mieux encore, lorsque la fleur est sèche, on la fait macérer dans de l'eau-de-vie, et on ajoute cette eau-de-vie dans les tonneaux.

Distillation de la fleur d'oranger.

Ayez un kilog. et demi de fleur d'oranger, mettez-le dans l'alambic, versez dessus dix litres d'eau, recouvrez du chapiteau, collez sur les jointures des bandes de papier, et laissez en cet état vingt-quatre ou trente heures. Après avoir rempli le tonneau d'eau froide, qu'on renouvelle à mesure qu'elle s'échauffe, distillez à petit feu, surtout en commençant ; mettez à part et mêlez les trois premiers litres obtenus : ce sera de l'eau de fleurs d'oranger dite double. Continuez pour obtenir encore deux à trois litres d'une eau plus faible, mais encore assez odorante, puis cessez le feu, qui, poussé plus loin, donnerait une eau empyreumatique désagréable.

Les eaux de lavande, de rose, de menthe, de mélisse, se font de la même manière ; on peut les charger d'une plus ou moins grande quantité d'essence aromatique, en redistillant les eaux déjà obtenues sur de nouvelles plantes.

Manière d'obtenir des dessins qui imitent la dentelle sur des feuilles d'arbres.

On peut obtenir des dessins fort variés avec des feuilles

de toutes espèces d'arbres ; mais, en général, pour obtenir de l'effet, on doit choisir les feuilles les plus larges et celles dont la forme doit s'accorder le mieux à la destination du sujet que l'on veut reproduire ; le goût, l'idée, la bizarrerie ou le caprice permettent de varier à l'infini ces sortes de dessins, qui, par leur originalité, sont souvent d'un très-bel effet. On découpe, à l'aide d'une paire de ciseaux, un dessin quelconque dans une feuille de papier, soit un chiffre ou tout autre sujet, conservant plein tout ce qui doit offrir le même aspect sur la feuille d'arbre ; la feuille bien étendue, on y place le dessin, puis, à l'aide d'une brosse rude, on frappe la feuille avec les soies de cette brosse, qui s'introduisent entre les nervures de la feuille et en chassent tout le tissu cellulaire ; toutes les nervures de la feuille étant à jour, on enlève son papier, et l'on voit un dessin très-bien fait sur un réseau de fort belle dentelle. Avec un peu de patience et d'habitude, on acquiert une dextérité très-grande à ces sortes d'ouvrages, fort beau délassement pour les personnes qui passent la belle saison à la campagne.

Machine propre à détruire les fourmis.

Cette machine consiste en une cloche de fer, ou de plomb, ou de terre (1). Si elle est de fer, l'intérieur doit être étamé ou peint à l'huile, pour qu'elle ne soit point endommagée par la vapeur du soufre dont on se sert pour opérer. L'auteur assure que, par ce moyen, il a fait périr une quantité prodigieuse de fourmis. On doit placer un plat qui puisse être contenu dans la cloche près de la fourmilière, et dans lequel on ajoute de la mélasse ; on recouvre ce plat avec la cloche, laissant assez de jeu pour permettre l'accès aux fourmis ;

(1) Un grand pot à fleurs est suffisant.

lorsque l'assiette doit en être bien garnie, on appuie dessus la cloche avec force, puis on introduit par un trou pratiqué sur le sommet de la cloche une mèche de soufre enflammée, puis on bouche ; l'acide sulfureux qui se développe dans la combustion a bientôt tué tous les insectes.

Moyen de détruire les fourmis.

Il ne s'agit que de laver l'arbre avec une lessive de cendre de bois, après avoir fait couper toutes les feuilles, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien de la matière gluante ; et quand les fourmis se forment en clapier au pied de l'arbre, on le fait couvrir des cendres de la lessive à la hauteur d'un pouce ; les cendres de charbon de terre produisent le même effet.

Recette pour conserver les peaux des animaux empaillés.

Les personnes qui se livrent à l'étude de l'histoire naturelle nous sauront gré de leur faire connaître une recette excellente qui nous est adressée par M. Laurent, pharmacien distingué à Haguenau (Haut-Rhin), et qui se livre avec succès à l'art de la taxidermie. Ce naturaliste emploie avec succès, depuis dix ans, la composition suivante, qui pénètre aisément la peau des animaux, et les préserve mieux que les recettes connues jusqu'à ce jour.

Arséniate de potasse, 125 grammes ;
Sulfate d'alumine, 125 grammes ;
Camphre et aloès, de chaque 8 grammes ;
Savon blanc en poudre, 15 grammes ;
Esprit-de-vin à 25 degrés, 185 grammes ;
Essence de serpolet, 30 gouttes.

On met l'arséniate, le sulfate, le camphre concassé et le savon dans une fiole à large ouverture ; on verse par-des-

sus l'esprit-de-vin à 25 degrés; au bout de 24 heures, la combinaison est opérée ; on y ajoute ensuite l'essence, et on conserve dans un flacon bien bouché. Il faut remuer ce mélange chaque fois que l'on veut s'en servir, et l'étendre sur les peaux à l'aide d'un pinceau.

Moyen d'embellir et de conserver le poil des fourrures.

Lorsque l'on voudra lustrer une fourrure d'une manière durable, on préparera le nitrate d'argent à employer de la manière suivante : on prendra une capsule de porcelaine, on y fera dissoudre de l'argent pur avec l'acide nitrique (eau forte) ; on mettra cette dissolution sur des cendres chaudes, et on la fera évaporer jusqu'à siccité ; on prendra ensuite le résidu obtenu, on le fera dissoudre de nouveau dans de l'eau distillée, et on filtrera à travers un entonnoir en verre garni de papier joseph. Cela fait, on évaporera de nouveau cette solution au point convenable, pour qu'il se forme des cristaux par le refroidissement et le repos ; on les séparera, on les mettra à égoutter, et on continuera ainsi à concentrer les eaux mères pour obtenir tous les cristaux qu'elles peuvent fournir ; on les enfermera dans un flacon à large ouverture, bouché en verre, pour s'en servir au besoin.

Emploi. — Faites dissoudre portion de ces cristaux dans de l'eau bien pure, trempez-y une éponge, passez-la ainsi imbibée de la dissolution sur le poil de la fourrure, qui en se séchant prendra, d'après sa nuance particulière, l'aspect le plus brillant. Il est à demeure, et les insectes ne l'attaquent plus.

Observation. — Dans la préparation des cristaux, on remarquera qu'il arrive un moment où il ne saurait plus s'en former, bien qu'il reste encore une assez grande quantité de liquide. Ce résidu ne doit pas être rejeté, car, desséché dans

un creuset, il se convertit par la fusion en nitrate d'argent fondu (pierre infernale), produit d'une assez grande importance pour être recueilli.

Modification. — Si on expose une fourrure ainsi préparée à la vapeur que produit le soufre brûlé, on a un courant de gaz hydrogène, que l'on peut obtenir en faisant passer de l'eau en vapeur dans un tube de fer rempli de fragments de même métal, qu'on fera rougir sur un fourneau ; l'enduit reprendra bientôt l'aspect métallique et formera une couche d'argent du plus bel effet. C'est par un procédé analogue que l'on parvient à appliquer sur la soie et d'autres tissus des dessins et des caractères argentées.

Recette pour faire la craie pour les queues de billard.

Faites infuser à froid deux tiers d'amidon, un tiers de blanc d'Espagne; teintez cette pâte par un peu de bleu de Prusse à l'eau, auquel vous ajoutez du stil de grain à l'eau pour l'avoir verte ; laissez sécher sur une toile, et lorsque la consistance de votre pâte vous le permettra, roulez-la en bâtons que vous faites sécher. Plus il y a d'amidon, plus la craie est tendre.

Vin de cerises.

On prend des cerises dites de Montmorency, les plus mûres qu'on puisse trouver ; on en retire les noyaux, on écrase la pulpe et on la met dans un vase proportionné à la quantité ; on laisse macérer les cerises environ deux jours dans leur jus, afin que la peau lui communique sa couleur ; on peut ajouter quelques livres de framboises et de cerises noires. On passe le tout dans un linge de toile avec forte expression, on ajoute 500 grammes de cassonade par pinte de suc ; on a soin de remuer souvent pour obtenir la dissolution complète de la cassonade.

On verse la liqueur dans un petit tonneau en bois, qu'on laisse débouché pour donner lieu à la fermentation qui dure environ quinze jours, et qu'on peut faciliter en plaçant le tonneau dans un lieu où la température soit de 18 à 20 degrés du thermomètre de Réaumur.

On réserve environ trois pintes sur vingt de liqueur pour remplir le tonneau qui perd en évaporation et en écume pendant la fermentation.

Il faut conserver les noyaux, les bien laver, les faire sécher, et, lorsque la liqueur a cessé de fermenter, on les casse et on les met dans le tonneau : ils servent à donner une odeur agréable à la liqueur.

On bouche le tonneau, on le met à la cave, et l'on n'y touche point pendant trois ou quatre mois ; après ce temps, on peut le mettre en bouteilles et le conserver aussi longtemps que l'on veut.

Ce vin a fait les délices de bien des tables somptueuses ; il sert surtout à mettre les dégustateurs en défaut.

Autre.

On prend la quantité que l'on veut de guignes ou autres cerises douces bien mûres et bien saines, avec lesquelles on peut mêler un quart ou un cinquième de mérises et un huitième de framboises.

Après avoir séparé ces fruits de leurs queues, on écrase le tout dans un grand panier placé au-dessus d'un cuvier ou d'un tonneau défoncé, au bas duquel vous adaptez une cannelle, et on pétrit jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans le panier que les peaux et les noyaux, que l'on réunit alors au reste. On brasse le tout pendant quelques instants pour délayer parfaitement la pulpe avec le suc.

Bouchant exactement votre cuve, vous laissez fermenter vos substances pendant quelques jours, en plaçant pourtant

la cuve dans un lieu frais, pour que les fruits n'aigrissent point.

Dès que vous sentez s'exhaler une odeur agréable de votre cuve, vous tirez le jus par le robinet, et mettez le marc sous la presse, et vous en remplissez un tonneau nouvellement vide de vin, en recouvrant la bonde d'un linge; et lorsque le vin ne fermente plus, on le laisse ainsi pendant trois mois, après lesquels on le soutire, on le colle et on le met en bouteilles.

Quelques personnes y ajoutent 62 grammes de sucre par litre de liqueur, et un quart de bonne eau-de-vie.

Le suc de la cerise contient ordinairement en proportions convenables tous les éléments de la fermentation ; on est cependant obligé de le délayer quelquefois avec un peu d'eau, ou d'y ajouter un peu de sucre, ce qui est plus rare, surtout si les fruits sont bien mûrs et de bonne qualité; mais on peut, dans tous les cas, y mélanger un peu de levain; quelquefois aussi on remplace la framboise par une très-petite quantité d'iris en poudre..

Vin de pêches.

On choisit de préférence la pêche de vigne, quoiqu'elle soit peu agréable à manger et peu parfumée, mais on y ajoute un sixième ou un huitième de pêches fines. Après avoir essuyé ces fruits pour en enlever le duvet, on les ouvre en deux pour en séparer le noyau, et on les jette dans un cuvier en les écrasant à mesure. Après avoir laissé reposer cette pâte pendant quelques heures, sans lui donner le temps d'entrer en fermentation, on y ajoute environ 500 gram. de levain artificiel par quintal de fruit : on la pétrit soit avec les mains, soit avec des billots de bois ; on délaye la masse en consistance de bouillie claire avec de l'eau chaude ; enfin on

ajoute les noyaux sans les casser, très-peu de cannelle ou de girofle, si on le juge à propos ; et l'on met en fermentation comme pour le vin de cerises, après avoir couvert le cuvier avec des planches ou toute autre chose capable d'intercepter l'air extérieur.

Lorsque la pâte a été bien préparée et délayée en consistance de bouillie claire, la fermentation est vive et prompte. Le vin de pêches est l'un des plus agréables que l'on puisse boire. Quelques personnes y ajoutent, après le premier soutirage, un peu de vanille triturée avec du sucre ou quelques gouttes d'ambre ; mais le parfum naturel du fruit et celui du noyau suffisent. Ce vin, étant très-liquoreux, a besoin d'être gardé pendant un an en futaille ; il se fabrique en grand dans les cantons où la pêche de vigne est commune.

Vin de coings.

Ce fruit, malgré le peu de matière sucrée qu'il semble contenir, fournit une liqueur vineuse très-bonne et qui n'est point assez connue : on extrait le suc du fruit comme pour le ratafiat, et l'on met fermenter ce suc avec environ quatre à cinq kilog. de cassonade ou de miel, et un kilog. de levain pour cent litres de liqueur : cette méthode est sans contredit la meilleure ; ou bien on coupe les coings par quartiers, on enlève la peau que l'on met de côté, et l'on rejette les pépins ; on fait ensuite cuire les fruits dans l'eau jusqu'à ce qu'ils s'écrasent aisément ; on les jette dans un fort tamis de crin ou dans un crible de fil de laiton pour les réduire en pulpe. On ajoute le sucre et le levain, on délaye le tout d'abord avec le produit de la décoction, et ensuite avec de l'eau chaude, si la matière est trop pâteuse ; on ajoute alors la peau des fruits, un ou deux clous de girofle par litre, et l'on se conduit du reste en tout point comme pour le vin de pêches. Ce

vin conserve encore de l'âpreté, mais il s'en dépouille en vieillissant, et devient même très-gracieux.

Vin de poires et de pommes.

On prépare ce vin par les mêmes procédés que pour le coing, et avec les poires de rousselet, ou les pommes de fenouillette; ces vins ne diffèrent du cidre et du poiré que par le mode de préparation.

Vin d'abricots.

Ce vin se fabrique exactement comme celui de pêches, et lui cède peu en qualité quand il est bien préparé; on choisit de préférence des abricots qui croissent en plein vent. Il est inutile de rappeler que ces fruits et tous ceux que l'on destine au même usage doivent être aussi mûrs que possible. On peut parfumer le vin d'abricots avec un peu de framboises blanches.

Manière d'obtenir sans frais de la salade fraîche pendant tout l'hiver.

En général, durant l'hiver, la salade est à un prix plus élevé que pendant l'été; la raison en est simple, puisque celle que l'on mange à cette époque de l'année ne peut se conserver ou se reproduire que par des procédés particuliers.

Pendant tout l'hiver, on mange à Paris une salade connue sous le nom de barbe de capucin; beaucoup de personnes usent de cet aliment, et ne savent probablement pas quelle est la plante qui la produit, ni de quelle manière les jardiniers obtiennent ces longues feuilles qui sont si blanches; cette plante n'est cependant que la chicorée amère, chicorée sauvage (*chicorium intybus*), et dont la racine préparée est employée le matin pour le déjeuner, en guise de café, dans un si grand nombre de ménages de la capitale. On arrache

les racines avant les gelées, afin de les placer dans un lieu dont la température ne soit pas au-dessous de 8 degrés, chaleur qui doit permettre à cette plante de végéter pendant la durée de l'hiver.

Lorsque les racines de cette plante sont arrachées, on en forme des bottes dont la circonférence est de 10 à 12 centimètres, puis on les range en ordre dans un tas de sable humide disposé convenablement dans une cave ou dans tout autre lieu obscur, et dont la température ne sera pas plus basse que celle du degré que nous avons indiqué plus haut, ayant soin que le sable ne recouvre les racines que de 3 ou 4 centimètres ; bientôt on voit s'élever de la surface de cette espèce de couche des feuilles blanches, grêles, très-juteuses, qu'il faut couper souvent si on ne veut les voir pourrir, attendu que ces feuilles sont très-aqueuses. Les jardiniers de Paris, qui emploient pour cet usage les racines de la chicorée qu'ils ont semée au printemps, enlèvent les racines et les feuilles du même coup, et c'est ainsi qu'elle est vendue en bottes aux marchés de la capitale.

Un moyen non moins simple d'obtenir de cette salade, et qui convient partout par la facilité qu'on trouve à le mettre à exécution, est celui qui consiste à disposer dans une cave une vieille futaille ou une vieille caisse autour de la circonférence de laquelle on a percé des trous plus ou moins grands; puis on place, couche par couche, un lit de sable et un lit de racines : les feuilles de la chicorée viennent se présenter aux ouvertures que l'on a pratiquées dans les parois des futailles, et du moment où on les voit assez grandes pour être coupées, on les enlève, répétant cette opération assez fréquemment : une seule futaille ainsi garnie suffit grandement à la consommation d'un ménage nombreux. La chicorée n'est pas sans doute la seule plante qui puisse servir à cet usage. Nous engageons les amateurs à tenter quelques es-

sais, notamment sur la scorsonère, *scorsonera hispanica*, salsifis noirs, dont les jeunes pousses donnent une excellente salade.

Manière de conserver le poisson frais.

On trempe de la mie de pain dans de l'eau-de-vie, et lorsqu'elle est bien gonflée, on en remplit exactement toute la capacité de la bouche du poisson, soit brochet ou carpe ; on y verse ensuite un demi-verre d'eau-de-vie. Le poisson reste immobile et semble pâmé ; on l'enveloppe de paille fraîche, que l'on assujettit avec de la ficelle, et on couvre le tout d'une toile.

Après huit ou dix jours, on le débarrasse sur-le-champ de tout ce qui a servi à la conservation, on le jette en pleine eau, où il se dégorge et reprend sa vie.

De la préparation des jambons.

Comme les bons jambons sont très-estimés et donnent lieu à une branche de commerce considérable, il ne nous paraît pas inutile de traiter de leur préparation.

Les jambons d'Angleterre, qui ne sont point fumés à la nouvelle méthode, trouvent plus de partisans parmi les personnes non accoutumées à la chair fumée, que les jambons fumés de Westphalie, appelés jambons de Mayence.

La préparation anglaise se fait de la manière suivante : l'on prend un demi-kilogramme de cassonade pour 9 litres de sel, et 6 décagrammes 4 grammes de salpêtre. On fait bien sécher le sel dans une poêle, ensuite on le pile avec le sucre et le salpêtre jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre fine ; après quoi on râble fortement les jambons, et on les laisse pendant trois semaines en saumure, en ayant soin qu'ils soient entièrement recouverts ; ensuite on les suspend à l'air jusqu'à ce qu'ils soient secs.

Cette quantité de saumure suffit à peu près pour saler trois jambons; les petits n'ont besoin que de quinze jours de salage.

Dans la Westphalie, dont les jambons forment une branche de commerce si importante, ils sont râblés de sel et mis en futailles d'une manière si serrée, que la saumure les pénètre avec peine.

Au bout de quinze jours, on les retire de la saumure, et on les accroche dans une cheminée où l'on brûle ordinairement du bois de hêtre, mais à une hauteur telle, qu'ils ne puissent être atteints par la fumée chaude.

Après être restés à la fumée pendant trois semaines, ils sont descendus et transportés dans un lieu sec.

Les cheminées des paysans de Westphalie ne s'ouvrent pas en haut par le sommet comme presque partout ailleurs, mais derrière ou sur le côté de la maison, et elles ne montent guère plus haut que le plancher.

La fumée se répand ici par toute la maison ; mais l'expérience a appris que les jambons qui sont exposés à cette fumée ne sont pas aussi bons que ceux qui se fument dans les cheminées des villes où on fait ce commerce.

Il y a encore une autre méthode pour la préparation des jambons.

Le lard râblé avec du sel pilé, et chaud, se met sur une table pendant vingt-quatre heures; puis on en ôte tout le sang et le sel au moyen d'un linge mouillé ; ensuite il est mis dans la saumure suivante : on prend pour 64 kilogrammes de lard, 1 kilogramme de cassonade en poudre , 4 kilogrammes de sel et 1 quart de kilogramme de salpêtre pilé ; on y verse 12 litres d'eau de fontaine que l'on fait chauffer jusqu'à ébullition ; on remue bien pendant ce temps la saumure, on l'écume, et lorsqu'elle est refroidie, on la tamise.

Le lard est ensuite mis dans une barrique, et l'on répand sur chaque couche un mélange de 2 décigrammes de girofle,

autant de poivre, 8 décigrammes des quatre épices, le tout pilé ; on verse également de la saumure sur chaque couche.

Le lard est retourné tous les trois jours dans la barrique, et au bout de douze à seize jours il en est retiré pour être pendu à l'action d'une fumée froide : celle du chêne est préférable.

On peut se contenter d'exposer pendant dix ou douze jours ces jambons à la fumée, si elle est continue.

Le goût des jambons ainsi préparés surpasse peut-être celui des jambons de Westphalie.

Moyen de blanchir et de nettoyer les marbres.

Les marbres blancs, bleus ou gris peuvent se blanchir par un moyen analogue à celui mis en usage pour les toiles et la cire. On place dans un jardin, sur deux rouleaux en bois blanc, dont l'un plus élevé que l'autre, la pièce de marbre tachée ; on la savonne avec un linge très doux ; on la recouvre avec un linge peu serré et très-usé, et on l'arrose exactement six et huit fois par jour avec de l'eau dans laquelle on peut mettre 50 grammes de sel de tartre par seau; car le savon ne s'emploie qu'en commençant. Si la saison est favorable et le soleil ardent, le marbre se blanchit en moins de six semaines ; mais s'il existait des taches profondes, il faudrait continuer plus longtemps et découvrir le marbre pour l'exposer aux rayons directs du soleil. Les fentes, les éclats, les cavités peuvent se reboucher ensuite, pour les marbres blancs, avec de l'eau de colle et de l'albâtre en poudre, de l'ardoise pour le gris, et de l'ocre rouge pour ceux qui sont rouges. On repolit en partie ou en totalité avec de la pierre ponce de plus en plus fine, du tripoli et du blanc d'Espagne. Cette manœuvre demande de l'habitude et du travail ; aussi les marbriers, pour l'abréger, se servent d'un

encaustique composé d'un peu de cire blanche fondue à froid dans l'essence de térébenthine ; c'est ce qu'on appelle le vernis des marbriers. Il faut éviter de se servir de l'huile, car une seule goutte de ce liquide traverse de part en part le marbre le plus épais.

Procédé pour nettoyer à fond les marbres et les porcelaines.

On préparera un bain composé d'une partie d'acide nitrique (eau forte) et de 50 parties d'eau. Si l'objet est un peu volumineux, on se contentera de le plonger dans le bain, et presque au moment de l'immersion le nettoiement s'opère de lui-même ; il suffit ensuite de le rincer à l'eau pure et fraîche et de le laisser à l'abri de la poussière.

On est parvenu ainsi à rendre leur valeur à des ouvrages très-précieux que le temps et la négligence avaient ternis.

Moyen pour augmenter la dureté du plâtre.

La solidité qu'acquiert le plâtre après être gâché est produite par l'arrangement des particules du plâtre ; mais cette solidité est, pour certaines espèces, singulièrement augmentée par l'addition de 10 à 12 pour cent de chaux éteinte au moment de l'emploi. On sait que des pierres à plâtre de bonne qualité en apparence fournissent par la calcination un plâtre de qualité médiocre. Avant de les rejeter, on devra essayer le mélange que nous venons d'indiquer, rarement employé, quoique conseillé par M. Guyton-Morveau.

Procédé pour faire croître les cheveux.

Prenez 250 grammes d'aurone fraîchement cueillie et pilée grossièrement, que l'on fait cuire dans 750 grammes de vieille huile et un demi-litre de vin rouge ; retirez cette préparation du feu et exprimez bien le suc de cette plante

dans un linge : on recommence trois fois cette opération avec de nouvelle aurone ; à la fin, l'on ajoute dans la collature 62 grammes de graisse d'ours. Cette huile fait promptement repousser les cheveux.

Autre.

Prenez 31 grammes de moelle de bœuf, ajoutez-y 31 gr. de graisse de pot au feu avant qu'il soit salé ; faites-les bouillir ensemble dans un pot de terre neuf; passez-les et jetez ensuite par-dessus 31 grammes d'huile de noisette : cette pommade fait croître et revenir les cheveux dans les endroits dénudés ; nous en avons vu nous-mêmes les heureux effets.

Autre.

En général, tous les corps gras nourrissent la bulbe capillaire ; mais, s'ils sont surabondants, ils l'étouffent.

La moelle de bœuf, unie à l'huile d'olive, le suc d'oignons blancs, le beurre frais, la graisse d'oie, paraissent mériter la préférence.

Huile pour faire pousser les cheveux.

Mêlez parties égales d'huile et d'esprit de romarin, ajoutez quelques gouttes d'huile de muscade ; oignez et frottez tous les jours les cheveux d'un peu de ce liniment, en augmentant chaque jour un peu la quantité.

Pommade souveraine pour les cheveux.

Faites fondre au bain-marie 500 grammes de graisse de mouton et autant de graisse de porc, toutes les deux bien épurées, et ajoutez-y 125 grammes de sel blanc bien fin. Les graisses étant fondues, mettez-les refroidir, en tournant

toujours, pour que le sel s'incorpore le mieux possible avec la graisse; ajoutez-y ensuite 125 grammes de graine de persil en poudre très-fine, 15 grammes de graine d'aneth et de graine de fenouil, et mettez la pommade dans un pot.

Moyen pour rendre blonde une chevelure rousse.

250 grammes d'eau de plantain, 31 grammes de savon de Venise, 15 grammes de gomme arabique, le tout mêlé et formé en onguent dont on se frotte matin et soir la chevelure, qui devient, après quelque temps, d'un blond très-agréable.

Remède qui embellit les cheveux, les fait croître et empêche qu'ils ne tombent.

On fait bouillir 500 grammes de bois de buis vert coupé très-fin, dans une bouteille d'eau pendant une heure; on fait égoutter ce liquide pour le mêler avec une égale quantité de vin vieux, 62 grammes de baume de Pérou et 31 grammes de teinture de quinquina, qu'on mélange bien dans un mortier. Le matin et le soir, on en frotte la tête jusqu'à la peau avec la quantité d'une cuillerée à bouche.

Remède contre la sueur des pieds.

Les personnes qui suent habituellement des pieds ont un moyen d'y remédier sans danger : c'est de se les essuyer avec un linge sec en sortant du lit et lorsqu'ils sont encore dans un état de moiteur, puis de jeter dessus quelques gouttes d'eau-de-vie. Les pores absorbent cet esprit qui imprime du ton au système général, et lui donne la force de s'assimiler une évacuation incommode. C'était tout le secret du grand Frédéric, qui l'employait souvent.

Remède contre les douleurs occasionnées par la gêne de la chaussure, ou la fatigue de la danse.

Quand un soulier trop étroit, ou les plis des bas trop longs, ou les coutures des semelles en toile auront froissé le pied, on en apaisera aussitôt la souffrance en mouillant un morceau de savon blanc avec de l'eau-de-vie, et en frottant de ce savon l'endroit affecté. On termine par laver avec de l'eau-de-vie pure.

Cette opération calme subitement la cuisson que l'on éprouve à la plante des pieds quand on a trop dansé, ou marché trop longtemps. Si l'impression douloureuse persistait après le premier frottement, on le réitérerait en employant un peu plus d'eau-de-vie.

Remède contre la sueur immodérée des aisselles, des mains et des pieds.

La sueur sous les aisselles est, sans contredit, la plus incommode, parce qu'elle tache le dessous de l'entournure des manches et la partie correspondante du corsage : elle donne au blanc de fil ou de coton une couleur jaunâtre et une roideur très-désagréable. Quant aux étoffes de couleur, de soie surtout, l'inconvénient est bien pire, car la sueur, contenant des principes acides, détruit complétement les couleurs. De plus, le tissu, toujours ainsi humecté d'acide, se crispe, se corrode et se déchire à cet endroit, tandis que la robe est encore toute neuve. La santé souffre aussi de cette importune sueur, parce que la manche de chemise, l'emmanchure du corset, de la robe, une fois trempées, sont longues à sécher en hiver, et se refroidissent et causent des rhumes fréquents et de vives douleurs de poitrine. Pour surcroît, il arrive

quelquefois que cette sueur exhale une odeur extrêmement désagréable et presque analogue à la vapeur méphitique du chanvre en rouissage dans l'eau. Ce dernier cas est heureusement fort rare, mais la sueur des aisselles incommode les trois quarts des dames.

Plusieurs pratiques sont en usage pour combattre cette incommodité. On garnit le dessous des manches et l'emmanchure des robes de soie avec de la peau blanche de gant, du coton en ouate, du taffetas gommé. J'ai l'expérience que chacune de ces choses a son désagrément : la peau se tord, se durcit de manière à blesser, et produit une odeur infecte, même quand la sueur n'en a pas; le coton apporte une chaleur gênante; le taffetas gommé se décompose souvent, et quand la sueur est d'une nature âcre, elle sent aussi fort mauvais. Au reste, tout cela ne sert qu'à prévenir les taches, et ne combat nullement le mal que la poitrine peut souffrir. Je vais donner un moyen pour empêcher à la fois tous les inconvénients de la sueur d'avoir lieu. La simplicité de ce moyen ne serait un motif de défiance que pour les gens sans réflexion.

Comme il faut bien se garder d'arrêter le cours de cette sueur, dont la nature se sert pour sécréter des humeurs nuisibles, la seule propreté doit contribuer à vous en délivrer : vous vous laverez, chaque matin, le dessous des bras avec de l'eau tiède, vous les essuierez bien avec un linge chaud en hiver, puis, dès que vous sentirez la première atteinte de la sueur, vous glisserez sur le gousset de la manche de chemise un petit morceau carré de toile fine ou de batiste. Ce petit morceau, que l'on peut appeler *gousset mobile*, aura environ 11 centimètres en tous sens; il sera ourlé tout autour, et au milieu de l'une des faces on adaptera un petit morceau de ganse plate pour attacher les deux goussets ensemble lorsqu'on voudra les blanchir. Vous ferez bien d'en

avoir une provision, afin de les changer dès que vous les sentirez humides : de cette manière, la sueur ne peut percer jusqu'à la robe, et même jusqu'au corset; elle ne demeure pas de manière à se refroidir sur la peau, et son évaporation, ainsi favorisée, ne tarde pas à devenir moins incommode : le contact du linge blanc, sans être froid, suffit quelquefois pour l'arrêter. Les bains sont aussi très-bons pour la sueur immodérée des aisselles, parce qu'en facilitant la transpiration générale, ils diminuent celle de cette partie. Si ces remèdes sont insuffisants (ce qui n'arriverait que dans le cas d'un flux de sueur extraordinaire), il faudrait laver encore le soir le dessous du bras, et le saupoudrer d'iris de Florence en poudre, qui absorberait la sueur. Cette dernière pratique est surtout convenable quand elle a de l'odeur.

La sueur des mains est moins désagréable, mais elle l'est encore beaucoup, parce qu'elle ternit tous les ouvrages que l'on fait, et salit horriblement les gants. On peut la combattre aussi par la propreté, et en saupoudrant de temps en temps les mains avec de la pâte d'amandes en poudre très-sèche.

Reste la sueur des pieds : elle est presque toujours accompagnée d'une odeur fétide insupportable, et l'on doit prendre les plus grandes précautions pour s'en garantir : se laver les pieds avec de l'eau tiède soir et matin, prendre des bas blancs chaque jour; porter des chaussons de batiste ou de percale fine, afin de ne pas grossir le pied, et les renouveler chaque matin; avoir dans son soulier une semelle de toile de coton velue pour absorber la sueur; arroser cette semelle d'eau de Cologne, d'eau-de-vie, de lavande, de menthe, etc.; la changer fréquemment, et la fétidité des pieds diminuera d'abord et disparaîtra bientôt. Je ne conseille pas l'usage d'une semelle de taffetas gommé, parce qu'elle refroidit trop le pied. Une excellente pratique est de saupou-

drer les pieds avec de la poudre d'alun brûlé. Cette poussière absorbe la mauvaise odeur, et ne met point d'obstacle à la transpiration. Les personnes qui seraient sujettes à cette horrible exhalaison ne trouveront pas qu'elles payent trop cher, par ces minutieuses pratiques, la fin d'une véritable infirmité.

Des pommades.

La pommade ordinaire pour les cheveux est un mélange de graisse de porc, bien pure et bien préparée, qu'on fait fondre avec un peu de cire blanche.

On a soin de conserver dans cette pommade une quantité d'eau qui reste mêlée à la totalité de la masse, et c'est ce qui lui donne cette apparence grenue qu'on lui connaît. Les *parfumeurs* nomment ce composé *pommade blanche sans odeur*.

Les *pommades de senteur* ordinaires, comme celles de *citron*, de *bergamote*, de *cédrat*, etc., se font en ajoutant à la pommade blanche dont nous venons de parler quelques gouttes d'huile essentielle tirée de l'écorce de ces fruits.

Les pommades à la *fleur d'orange*, à la *lavande*, au *jasmin*, etc., se font au bain-marie, en mettant infuser ces fleurs dans de la graisse de porc bien préparée.

Voici pour exemple le procédé d'une *pommade de fleurs de lavande*, tel que M. Baumé de l'Académie royale des sciences le décrit dans ses *Éléments de pharmacie ;* on ne peut suivre la doctrine d'un maître plus célèbre ni plus instruit :

Prenez graisse de porc.	2 kil.	500 gram.
De fleurs de lavande récentes. . .	10 kil.	
De cire blanche	»	250 gram.

Pommade de Concombre.

Prenez graisse de porc	1 kil.	
Concombres et melons bien mûrs, ensemble.	3 kil.	
Verjus.	»	500 gram.
Pommes de reinette.	N° 4.	
Lait de vache.	1 kil.	

On coupe grossièrement la chair des melons, des concombres et les pommes de reinette ; on sépare les écorces seulement, on écrase le verjus. On met toutes ces choses dans le bain-marie d'un alambic, avec le lait et la graisse de porc.

On fait chauffer ce mélange au bain-marie pendant huit ou dix heures : alors on passe avec expression, tandis que le mélange est chaud.

On expose la pommade dans un endroit frais pour la faire figer ; on la sépare de l'humidité qui se trouve dessous, on la lave dans plusieurs eaux jusqu'à ce que la dernière soit claire ; on fait refondre cette pommade au bain-marie à plusieurs reprises, pour la séparer de toutes ses fèces et de toute son humidité, sans quoi elle rancirait en fort peu de temps. On la conserve dans des pots.

On fait encore une pommade simple de concombres, en faisant chauffer ensemble de la graisse de porc et des concombres pelés et coupés par morceau ; on procède, pour le reste de la préparation de cette pommade, comme pour la précédente, et on la conserve dans des pots.

L'une et l'autre pommade sont cosmétiques ; elles servent à adoucir la peau et à la maintenir dans son état de souplesse et de fraîcheur.

Manière de colorer les cires pour les fleurs artificielles.

La fabrication des fleurs artificielles en cire est un art

que peu de personnes possèdent, parce que les fabricants tiennent leurs procédés secrets, et les marchands laissent à un prix trop élevé leurs cires colorées. Nous avons fait des recherches dont les résultats ont été satisfaisants ; nous nous empressons de les communiquer.

Les fleurs artificielles en cire rivalisent d'éclat et de fraîcheur avec les fleurs naturelles. Par leur souplesse et la transparence qui les rapproche de la nature, on n'aperçoit pas les stries provenant des mailles du tissu, qui déparent les fleurs en étoffe.

La cire à employer est la cire blanche, dite vierge; quoiqu'en apparence de bonne qualité et fort blanche, elle ne peut toujours servir à la confection des fleurs, attendu qu'elle retient un peu des substances dont on s'est servi pour la blanchir. On devra donc rejeter toute cire dont la cassure est granuleuse ou devient friable sous la dent, ou qui, mise sur une pelle rouge, laisse après sa combustion une poudre blanche, car alors elle contient de l'alun, de la couperose ou de l'arsenic qui altéreraient les couleurs que l'on y incorpore.

Pour certaines parties de la fleur, la cire est trop dure et trop cassante; on la ramollit en fondant une partie de térébenthine sur six de cire.

Quand on veut imiter les feuilles qui ont de la rigidité, comme celles de l'iris, on peut ajouter deux parties de blanc de baleine à huit de cire. Cette addition rend aussi cette cire translucide.

Toute addition d'un corps gras quelconque, en quelque petite quantité que ce soit, enlève à la cire le brillant que l'on cherche à obtenir, et empêche que l'on puisse lustrer la fleur en la présentant au feu.

Les précautions à prendre sont de fondre à un feu doux, de travailler dans une chambre bien chauffée, à 25 degrés

environ. Les instruments sont un petit marbre et une molette, un réchaud, deux casseroles en cuivre ou en porcelaine, et deux ou trois spatules.

On commence par broyer les couleurs avec le plus grand soin (1) d'abord à sec, ensuite avec l'essence de citron ou de lavande, dont on met peu à peu ce qu'il faut pour que la couleur soit en pâte. On a d'un autre côté de la cire fondue dont on verse la quantité qu'il plaît dans une casserole de porcelaine échauffée à l'avance, puis, à l'aide d'une spatule, on démêle la couleur dans cette cire, on agite vivement, et on continue jusqu'au moment où la cire va se figer; il est temps alors de la couler dans un moule de carton ou en faïence.

Quand on n'est pas habitué, on se trompe souvent sur la quantité de couleurs, qu'il est impossible de spécifier; la dose un peu plus ou moins forte est une affaire dont le goût décide.

Blanc.

Le blanc de plomb, broyé comme il a été dit, est incorporé dans la cire ; on laisse un instant sur le feu pour faire évaporer l'essence de citron, et on coule dans le moule avec les précautions indiquées plus haut.

Rouge.

Se fait avec le vermillon de Chine bien choisi.
Rose vif, — cire blanche et carmin fin n° 40.
Rose un peu violet, — laque carminée.

(1) Les personnes qui habitent les grandes villes peuvent acheter des couleurs toutes broyées qui sont conservées en torchis; l'opération en devient plus simple et plus prompte.

Bleus.

Bleu foncé, se fait avec cire et indigo.
Bleu plus vif, — bleu de Prusse.
Bleu de ciel, — cendres bleues.

Jaunes.

Jaune orange, — jaune orange, chromate de plomb.
Jaune citron, — jaune de chrome, chromate de plomb.
Jaune paille, — un peu de blanc de plomb et de jaune de chrome.
Jaune nankin, — ocre jaune, un peu de vermillon et de blanc.

Verts.

Vert jaunâtre, — jaune chrome et bleu de Prusse.
Vert plus foncé se fait avec jaune chrome et un peu de bleu de Prusse.
Vert faux ou monstre, — cendres vertes et bleu de Prusse.
Vert d'eau, — vert-de-gris cristallisé.
Vert pomme, — vert de Scheele, arséniate de cuivre.

Violets.

Violet se fait avec carmin et bleu de Prusse.
Violet lilas, — carmin, bleu de Prusse et blanc.
Saumon, — rose, carmin ou laque, et un peu de jaune.
Autre, — vermillon, jaune et blanc.

Couleurs transparentes.

On peut faire deux couleurs transparentes sans rien ajouter à la cire : l'une rouge, en faisant infuser à chaud de l'orcanette cassée dans la cire; l'autre jaune, avec la racine de curcuma en poudre.

Quant à la mollesse, on l'obtient en ajoutant quelques gouttes d'essence de citron ou avec la térébenthine, comme nous l'avons dit plus haut.

Manière de velouter la cire.

Ce procédé, dont on fait un grand mystère, et qu'on croirait fort difficile à pratiquer, lorsqu'on considère le prix élevé auquel on vend les cires veloutées, est cependant d'une extrême simplicité, et nous avons fait jouir, il y a longtemps, nos lecteurs de cette découverte, qui a toujours fourni des résultats au delà de toute espérance. Lorsque la cire est bien sèche et sortie de son moule, on la place sur une table, puis on se sert d'un couteau à deux manches, formé d'une lame d'acier, large de 3 centimètres et long de 11, et dont les côtés de la lame taillés en biseaux prononcés, très-affilés, sont opposés l'un à l'autre, afin de donner plus de facilité à l'opérateur lorsqu'il veut se servir alternativement des deux tranchants ; on fixe la cire devant soi, sur une table, au moyen d'une petite planchette qui l'empêche d'être entraînée (lorsque, plaçant l'instrument à la partie la plus éloignée du côté de la planchette, on tire les rubans) ; on saisit les manches du couteau, dont le biseau regarde le côté opposé à l'opérateur, avec les deux mains, et on le tire brusquement en raclant toute la surface de la cire, qui se lève en beaux rubans bien veloutés d'un côté et brillants du côté où la cire a été coupée. On conçoit aisément que, rame-

nant brusquement à soi la cire, toutes les molécules sont pressées les unes contre les autres avec beaucoup de régularité, ce qui donne l'apparence veloutée, et produit une imitation parfaite des pétales des fleurs naturelles.

Si on veut obtenir une couleur très-intense et un velouté mat, on mettra beaucoup de couleur dans la cire; ou bien, si on veut obtenir un velouté dont le reflet soit un peu différent de la teinte de la cire, on choisit la couleur désirée et réduite en poudre impalpable, puis, à l'aide d'un pinceau, on étend cette couleur à sec sur toute la surface, avec autant d'égalité que possible : on pourrait l'étendre aussi soit à l'aide d'un tampon de mousseline ou d'un morceau de drap fin sur lequel on aurait répandu de la couleur en poudre. Il est essentiel, pour quelques fleurs qui sont panachées, telles que les œillets, les tulipes, différentes espèces de roses, les giroflées, etc., de placer des couleurs différentes ou nuancées sur un fond uni; cela se pratique aisément au moyen d'une dissolution de couleurs dans l'esprit-de-vin : on emploie les couleurs à l'esprit-de-vin des fabricants de fleurs en batiste; et, à l'aide d'un pinceau, on nuance la cire au moyen d'une ou plusieurs couches, puis on la tire en rubans : il est difficile de voir quelque chose qui imite mieux la grâce et la suavité des couleurs dont sont ornées les fleurs naturelles.

Manière de faire les Fruits artificiels.

Cerises.

On forme, avec un morceau de coton roulé, une petite boule à laquelle on donne, autant que possible, la forme du fruit; on l'assujettit à un morceau de fil de fer qui doit lui servir de queue. Avec un peu d'eau de colle légère, on donne une couche ou deux à la volée; on laisse sécher, et on plonge ensuite à plusieurs reprises dans une colle plus épaisse. Quand le fruit semble suffisamment solide et lustré, on le peint le

plus naturellement possible. Alors on le plonge à deux fois dans une eau de colle de gants très-légère ; quand il est sec, on le lisse légèrement avec une lime fine, et on plonge dans un vernis copal n° 1 des marchands ; un peu après, on tient le fruit par la queue, et on le tourne en divers sens pour que le vernis se répande également quand il commence à sécher; on attache plusieurs fruits ainsi préparés autour d'une baguette trouée, et on les place dans un endroit chaud, tel qu'une étuve ou au-dessus d'un four. On recommence encore une ou deux fois l'immersion dans le vernis, en faisant sécher chaque fois pendant une heure pour les cerises noires et les cassis; quant aux raisins noirs, le travail préparatoire est le même. Après avoir peint les cerises noires, les cassis et les raisins, on les trempe dans un vernis qui se prépare de la manière suivante :

Après avoir fait infuser un peu d'orseille dans de l'esprit-de-vin pour le colorer en rouge violet, on y met fondre, par 500 gram., 95 à 125 gram. de gomme laque et 8 gram. d'essence de térébenthine épaissie; la dissolution est de 8 à 15 jours à s'opérer; elle est rarement complète. On a soin d'agiter tous les jours et de bien boucher la bouteille; au bout de ce temps on soutire, et les fruits sont plongés dans ce vernis. Quand, après la première et la seconde immersion, il y a des inégalités, il faut les user avec un peu de pierre ponce en poudre, de l'huile et un chiffon ; on essuie et on replonge de nouveau dans le vernis. Ces petites opérations demandent de la patience en commençant. Les imitations de ce genre sont parfaites.

Fruits rouges.

Les fruits rouges, tels que les épines-vinettes, les fruits de sorbier, de l'aubépine et de l'églantier, se préparent en les peignant avec le vermillon mêlé à un peu de laque carminée

broyée à l'essence et délayée dans le vernis copal. On donne plusieurs couches et on polit chaque fois pour que l'imitation soit complète.

Les fruits qui ne sont point destinés à la parure des dames peuvent être préparés en cire moulée en plein ou coulée ; les personnes peu expérimentées peuvent plus aisément imiter les formes. Quand le fruit est moulé, on le recouvre d'une couche ou deux de colle légère d'amidon, et on peint comme à l'ordinaire. Avec un peu d'habitude, on pourrait, avec les cires indiquées, imiter parfaitement les couleurs ; on n'aurait plus qu'à les vernir.

DES CONFITURES.

On réduit toutes les confitures à huit sortes, savoir : confitures liquides, marmelades, gelées, pâtes, confitures sèches, conserves, fruits candis et dragées.

CONFITURES LIQUIDES.

Les confitures liquides sont celles dont les fruits, ou tout entiers, ou en morceaux, ou en graines, sont confits dans un sirop fluide, transparent, qui prend sa couleur de celle des fruits qui y ont bouilli. Il y a beaucoup d'art à les bien préparer : si elles ne sont pas assez sucrées, elles se tournent ; si elles le sont trop, elles se candissent. Les plus estimées des confitures liquides sont les prunes, particulièrement celles de mirabelle, l'épine vinette, les groseilles, les abricots, les cerises, la fleur d'oranger, les petits citrons verts de Madère, la casse verte du Levant, les myrobolans, le gingembre, les clous de girofle, etc., etc.

Confitures de Prunes.

Prenez telles prunes que vous jugerez à propos, comme perdrigon, de reine-Claude, de mirabelle ou d'autres sortes; passez-les à l'eau chaude : quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez dans de l'eau fraîche.

Clarifiez 2 kil. 1/2 de sucre pour un cent de prunes; mettez vos prunes dans un vase bien propre une à une, pour qu'elles ne s'écrasent pas, et ajoutez-y votre sucre un peu plus que tiède. Tous les jours, soir et matin, pendant quatre ou cinq jours, vous mettez égoutter vos prunes sur un tamis, et vous faites bouillir votre sucre, que vous écumez toutes les fois, et remettez vos prunes dans votre vase, et votre sucre par-dessus, toujours un peu plus que tiède.

Il faut que votre reine-Claude soit verte, et si vous employiez d'autres prunes, elles doivent conserver leur couleur également.

Si, à la fin, vous voyez que votre sucre n'est point assez épais, vous le faites recuire en ajoutant deux verres d'eau pour faciliter la clarification, et vous le jetez sur vos prunes tout bouillant.

Les confitures de poires de rousselet se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures d'Abricots entiers ou par moitié.

Les confitures d'abricots entiers ou par moitié se font de la même façon que les confitures de prunes.

Confitures de Cacao.

On fait choix d'écorce de cacao à demi mûres; on en tire

promptement les amandes sans les endommager. On les met tremper, pendant quelques jours, dans de l'eau de fontaine que l'on change soir et matin ; après les avoir retirées, on les essuie, on les larde avec de petits morceaux de citron et de cannelle, on prépare un sirop de sucre clarifié et d'une faible consistance ; on l'ôte bouillant de dessus le feu, on y jette les grains de cacao, et on les y laisse tremper pendant vingt-quatre heures ; ensuite on les retire de ce sirop, et pendant qu'on les laisse égoutter, on en fait un nouveau plus épais. On les fait tremper encore vingt-quatre heures ; on réitère cinq ou six fois cette opération, en augmentant chaque fois la quantité de sucre, sans jamais les mettre sur le feu ni leur donner d'autre cuisson. Enfin ayant fait cuire un dernier sirop plus épais que les précédents, on le verse sur le cacao, qu'on a mis, bien essuyé, dans un pot de faïence pour le conserver ; et quand le sirop est presque refroidi, on y mêle quelques gouttes d'essence d'ambre. Lorsqu'on veut tirer cette confiture à sec, on ôte les amandes du sirop, et, après les avoir bien égouttées, on les plonge dans une bassine pleine d'un sirop bien clarifié et fort de sucre, et de suite on les met à l'étuve, où elles prennent le candi. Cette confiture, qui ressemble assez à la noix de Rouen, est excellente pour fortifier l'estomac sans trop l'échauffer. On peut même en donner aux malades qui ont la fièvre.

DES MARMELADES.

Les marmelades sont des espèces de pâtes à demi liquides, faites de la pulpe des fruits ou des fleurs qui ont quelque consistance, comme les abricots, les pommes, les poires, les prunes, les coings, les oranges et le gingembre : la marmelade de gingembre vient des Grandes-Indes par la Hollande ; on la regarde comme excellente pour ranimer la chaleur naturelle des vieillards.

Pour faire, par exemple, la marmelade d'abricots, on choisit des abricots bien mûrs, on les coupe en deux, on en sépare les noyaux, on pèse quinze livres de ce fruit; d'une autre part, on fait cuire son sucre à la plume; aussitôt on ajoute le fruit, on remue ce mélange, et on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il ait une consistance convenable, ce que l'on reconnaît en en faisant refroidir un peu sur une assiette; alors on y met les amandes qu'on a séparées des noyaux et dont on a ôté la peau, puis on coule dans des pots la confiture tandis qu'elle est chaude, et on ne la couvre que lorsqu'elle est entièrement refroidie.

Marmelade de Pommes.

Faites bouillir des pommes de reinette entières dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; retirez-les pour leur ôter la peau; prenez-en la chair, que vous passez au travers d'un tamis, en la pressant fort: mettez ce que vous avez de passé dans une poêle sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; faites cuire à la grande plume le même poids de sucre et de marmelade; mettez-les ensemble en les remuant avec une spatule ou une cuiller de bois; remettez sur le feu seulement pour faire chauffer en remuant toujours. Lorsque ce mélange commence à bouillir, vous l'ôtez, et le mettez dans les pots quand il est un peu refroidi; mais ne les couvrez que lorsqu'ils sont tout à fait froids. Vous trouverez la cuisson du sucre à la grande plume à la marmelade de verjus, ci-après.

Marmelade de Prunes.

Otez les noyaux des prunes que vous voulez employer; prenez-en la quantité que vous jugerez à propos; faites-les bouillir sur le feu avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles se

mettent en marmelade ; passez-les dans un tamis, remettez sur le feu ce que vous aurez passé, et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle : ensuite vous la pesez, et mettez la même quantité de sucre que vous avez de marmelade, et un bon quart de litre d'eau ; faites-le bouillir et écumez bien. Vous connaîtrez qu'il sera cuit en trempant deux doigts dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, et après dans la même eau, et si le sucre qui reste à vos doigts casse net, alors vous y mettez votre marmelade que vous délayez avec le sucre, en remuant sur le feu seulement jusqu'à ce qu'elle frémisse ; puis mettez-la dans les pots quand elle est froide, et jetez un peu de sucre fin dessus.

Marmelade de Poires.

Faites cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres dessous, la quantité de poires de rousselet que vous jugerez à propos ; ôtez-en la peau et n'en prenez que la chair, que vous passerez dans un tamis ; mettez-la sur le feu, et la remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête de s'attacher à la poêle ; ensuite vous la pesez, et mettez la même quantité de sucre dans une poêle avec un quart de litre d'eau ; vous faites bouillir et vous écumez. Continuez de faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans, et la secouant, il se lève de longues étincelles qui se tiennent ensemble ; mettez-y la marmelade pour la délayer avec le sucre sur le feu ; quand elle commencera à frémir, vous la mettrez dans les pots, et quand elle sera froide, vous mettrez par-dessus un peu de sucre fin.

Marmelade de Verjus.

Mettez dans une eau prête à bouillir 2 kilog. de verjus presque mûrs, dont vous aurez ôté la grappe ; lorsqu'ils sont

prêts à bouillir, vous les ôtez du feu, et les couvrez pour les faire reverdir.

Laissez-les dans la même eau jusqu'à ce qu'elle soit froide; retirez-les pour les passer au tamis, et en tirez le plus de marmelade que vous pourrez en les pressant fortement avec une cuiller, et mettez cette marmelade dans une poêle sur le feu pour l'amener jusqu'à consistance bien épaisse. Sur 500 grammes, vous faites cuire 500 grammes de sucre à la grande plume, et vous y mettez la marmelade que vous délayez bien avec le sucre; remettez sur le feu en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir; alors vous la mettrez dans les pots.

Marmelade de Verjus à la bourgeoise.

Prenez la quantité de verjus que vous jugerez à propos: qu'il ne soit pas tout à fait mûr; ôtez-en la grappe, et le mettez dans l'eau qui est sur le feu prête à bouillir. Lorsque le verjus commence à pâlir, et qu'il a monté sur l'eau, jetez-y un peu d'eau fraîche, et retirez-le du feu; couvrez jusqu'à ce qu'il soit devenu vert; et, en cas qu'il ne redevienne point assez vert, vous le laissez dans la même eau, que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il le soit assez; après, vous l'égouttez et le passez au travers d'un tamis, en le pressant fortement avec une cuiller de bois. Pesez cette marmelade pour la mettre dans une casserole avec le même poids de sucre fin, que vous faites bouillir ensemble jusqu'à ce que, trempant un doigt dans la marmelade, et l'appuyant contre l'autre, les deux doigts se collent ensemble sans beaucoup de résistance. Vous la mettez dans les pots après qu'elle sera un peu refroidie.

Marmelade de Fraises.

Epluchez et lavez 250 grammes de fraises; faites égoutter

et passez-les dans un tamis pour les mettre en marmelade. Mettez sur le feu 500 gramm. de sucre avec un verre d'eau ; faites-le bouillir et bien écumer ; continuez de le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans et la secouant, il en sorte de longues étincelles; mettez-y votre marmelade de fraises pour la délayer avec le sucre, en la remuant toujours sur un feu doux, sans qu'elle bouille, et la mettez dans des pots : cette dose est une règle pour la quantité que l'on veut faire.

Marmelade de Framboises.

Faites cuire 500 grammes de sucre de la même façon que pour les fraises. Quand il est à son point de cuisson, vous y mettez les framboises préparées de cette façon : épluchez un kilogramme de framboises, et passez-les dans un tamis pour les mettre en marmelade ; mettez cette marmelade sur le feu pour la faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher à la poêle ; ensuite ajoutez-la au sucre, et faites-lui faire quelques bouillons, en la remuant toujours, puis mettez-la dans des pots.

Marmelade de Cerises.

Faites cuire un kilogramme de sucre de la même façon que pour la marmelade de fraises ; ensuite mettez-y 2 kilogrammes de cerises, après avoir ôté les noyaux et les queues : remuez-les avec du sucre, et faites bouillir ensemble jusqu'à ce que le sirop se colle dans vos doigts ; puis ôtez du feu pour le mettre dans les pots.

Marmelade de Fleur d'oranger.

Mettez six cent vingt-cinq grammes de sucre dans une poêle avec un quart de litre d'eau ; faites-le bouillir et bien

écumer; après, vous continuez à le faire bouillir jusqu'à ce que, trempant l'écumoire dedans, la secouant sur le sucre, et soufflant au travers des trous, il en sorte de petites étincelles de sucre. Vous y mettez ensuite votre fleur d'oranger préparée de cette façon : prenez deux cent cinquante gramm. de fleur d'oranger épluchée, faites-la bouillir un demi-quart d'heure dans l'eau ; retirez cette eau du feu et y jetez une petite pincée d'alun ; mettez d'autre eau sur le feu, et quand elle bouillira, pressez-y le jus d'un citron, puis retirez votre fleur d'oranger de sa première eau avec l'écumoire en laissant égoutter un peu, et faites-la bouillir dans l'eau de citron jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre sous les doigts ; après vous la mettez une demi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron ; ensuite vous la passez dans un linge pour en faire sortir l'eau, et la pilez dans un mortier pour la mettre en marmelade. Remettez le tout sur un feu doux, et versez le sucre en plusieurs fois sans faire bouillir ni même frémir ; dressez dans les pots, et jetez par-dessus un peu de sucre fin quand elle sera froide.

Marmelade de Pêches.

Pelez des pêches, qu'elles ne soient pas trop mûres ; ôtez-en les noyaux et coupez-les en petits morceaux ; ensuite vous faites cette marmelade de la même façon que pour les abricots.

Marmelade d'Épine-vinette.

Faites cuire sept cent cinquante grammes de sucre de la même façon que pour la marmelade de poires ; ensuite vous y mettrez de l'épine-vinette préparée de cette façon : ayez cinq cents grammes d'épine-vinette tout égrenée, que vous mettez dans une casserole avec un verre d'eau, et la faites

bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade; passez-la au tamis, et la pressez jusqu'à ce qu'il ne reste que les peaux dans le tamis; remettez sur le feu ce qui a passé au travers du tamis pour le faire bouillir, en tournant toujours, jusqu'à ce que la marmelade soit près de s'attacher à la poêle; ensuite vous la mêlez avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, et mettez-les dans des pots.

Marmelade de Coings.

Prenez la quantité de coings que vous jugerez à propos; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres; mettez-les à l'eau froide jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait refroidis, coupez-les en quatre pour en ôter les cœurs et les peaux, écrasez-les et passez-les dans un tamis; mettez ce que vous avez passé sur le feu en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une marmelade épaisse; pesez-la et mettez le même poids de sucre que vous avez de marmelade; faites cuire le tout de la même façon que pour la marmelade de poires, que vous trouverez ci-dessus; ensuite vous la laissez refroidir à demi et vous la mettez dans des pots.

DES GELÉES.

Les gelées sont faites de jus de fruits où l'on a fait dissoudre du sucre et qu'ensuite on a fait bouillir jusqu'à une consistance un peu épaisse; de sorte qu'en se refroidissant il ressemble à une espèce de glu fine et transparente. On fait des gelées d'un grand nombre de fruits, particulièrement de groseilles, de pommes et de coings.

Tous les sucs des fruits ne sont pas propres à former des gelées; il faut qu'ils soient un peu mucilagineux, comme sont ceux de poires, de pommes, de verjus, de coings, de groseilles, d'abricots, etc.

Gelée de Groseilles.

On met dans une bassine sept kilogr. 500 gram. de groseilles égrenées, et six kilogr. de sucre concassé, qu'on place sur le feu ; à mesure que les groseilles rendent leur suc ou jus, le sucre se dissout ; on remue dans les commencements avec une écumoire, afin que la matière ne s'attache pas au fond de la bassine. On fait bouillir ce mélange à petit feu, jusqu'à ce qu'il y ait environ un quart de l'humidité évaporé, ou qu'en mettant refroidir un peu de la liqueur sur une assiette, elle se fige et prenne l'apparence d'une colle. Alors on passe la liqueur au travers d'un tamis sans exprimer le marc. On verse dans des pots la liqueur tandis qu'elle est chaude ; lorsque la gelée est prise et refroidie, on couvre les pots.

On peut faire la gelée de groseille avec le suc dépuré du fruit, comme avec le fruit entier ; mais elle est plus agréable lorsqu'elle est faite de cette dernière façon, à cause du goût du fruit qu'elle conserve davantage.

La gelée de groseilles, pour être belle, doit être d'une couleur rouge vermeille, bien transparente, bien tremblante, et d'une saveur aigrelette agréable. On peut lui donner une couleur plus foncée en y ajoutant un peu de cerises noires.

Gelée de Cerises.

On prépare la gelée de cerises de la même manière que toutes les gelées de fruits mucilagineux qui rendent leur suc aussi facilement que ceux dont nous parlons.

Gelée de Coings ou Cotignac.

On choisit des coings qui ne soient point dans leur der-

nière maturité; on les essuie avec un linge pour emporter le duvet cotonneux qui se trouve à leur surface; on les coupe en quatre, on sépare les pépins; on fait cuire ce fruit dans une suffisante quantité d'eau, on passe la décoction avec expression, on y fait dissoudre le sucre; on clarifie ce mélange avec quelques blancs d'œufs; on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle forme une gelée, ce que l'on connaît de la manière qu'on l'a expliqué pour la gelée de groseilles.

Gelée de Pommes, Poires, etc.

On prépare de la même manière la gelée de pommes, de poires, etc. On aromatise ces dernières avec 31 gram. d'eau de cannelle, qu'on ajoute sur la fin de l'opération.

Lorsqu'on garde longtemps les confitures et gelées de fruits, le sucre s'élève à la partie supérieure, se cristallise, et forme une croûte dure et désagréable à manger; alors, pour les ramener à leur état naturel, il faut verser dessus un peu d'eau tiède, et plonger le pot dans un bain-marie : le sucre se fond, se combine de nouveau avec la substance du fruit, et ces gelées peuvent être présentées; mais il faut les manger promptement, sans quoi il s'y établirait une fermentation qui serait plus désagréable que la cristallisation.

On fait également des gelées de viande, de poisson, de corne de cerf, qui se gardent d'autant moins que les substances animales se gâtent facilement.

DES COMPOTES.

Compote de Pommes à la bourgeoise.

Prenez des pommes de reinette ce qu'il en faut pour garnir le compotier; ôtez-en le milieu avec une videlle de fer-blanc

ou avec un couteau, arrangez-les ensuite dans une tourtière ou sur un plat d'argent; mettez dans chaque pomme un petit morceau de sucre, ou bien du sucre en poudre, et un peu d'eau dans le fond de la tourtière, et faites-les cuire au four de campagne, feu dessus et dessous. Servez-les chaudes, après les avoir saupoudrées d'un peu de sucre.

Compote de Pommes blanches.

Coupez les pommes par moitié; ôtez-en le milieu et arrangez-les dans une poêle, la pelure dessus; mettez-y environ cent vingt-cinq grammes de sucre, et de l'eau suffisamment pour qu'elles puissent cuire : quand elles seront cuites d'un côté, vous les retournerez.

Lorsqu'elles seront cuites, et le sirop assez réduit, arrangez-les dans un compotier, le sirop par-dessus, et servez-les chaudes ou froides, comme vous le jugerez à propos.

On doit procéder de la même manière pour toutes les pommes qui n'ont point, comme la reinette, une consistance assez ferme pour que la pelure doive être enlevée.

Compote de Pommes farcie.

On prend des pommes de reinette qu'on laisse entières, pelées et vidées avec un petit couteau, sans les casser; on les fait cuire dans un sucre à la grande plume, puis on les dresse dans le compotier, qu'on remplit de confitures; on fait réduire le sirop de leur cuisson jusqu'à ce qu'il soit en gelée; on le met refroidir sur une assiette, et au moment de le mettre sur les pommes, on chauffe un peu l'assiette pour qu'il se détache plus facilement.

Compote de Pommes en gelée.

On fait cuire des pommes comme les précédentes; on les

dresse dans le compotier sans y mettre de confitures, on les couvre avec une gelée faite de cette façon : on fait cuire des pommes coupées par morceau dans l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; on passe au tamis, on y met du sucre clarifié, et on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en gelée qui tombe en nappe.

Compote de Poires de Martin-Sec ou de Messire-Jean.

Prenez des poires entières pelées ou non pelées ; rognez les bouts de queues; mettez-les dans un petit pot de terre avec de l'eau et 125 grammes de sucre ou davantage, si le pot est grand et qu'il y ait beaucoup de poires, un petit morceau de cannelle, et faites-les cuire devant le feu. Quand elles sont cuites, servez-les chaudes. Si on veut leur donner une belle couleur rouge, il n'y a qu'à mettre dedans un petit morceau d'étain.

Compotes de Poires de bon-chrétien, de doyenné, de virgouleuse, de Saint-Germain et autres.

Faites blanchir vos poires tout entières avec leur peau dans l'eau bouillante, et quand elles sont au tiers cuites, vous les retirez de l'eau ; vous les pelez entières ou par moitié, et les jetez à mesure dans l'eau fraîche; ensuite vous faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un quart de litre d'eau ; alors vous mettez vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches.

Quand elles seront bien cuites, servez-les chaudes ou froides, suivant le goût du maître.

Compote de Poires de rousselet et de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, avec la différence qu'il faut les servir entières.

Compote grillée de Poires.

Prenez des poires à cuire, de celles qui ne sont pas bien mûres; mettez-les dans un fourneau bien allumé, jusqu'à ce que toute la peau s'enlève en les frottant dans l'eau ; ayez soin de les retourner pour qu'elles grillent également. Lorsque vous aurez ôté la peau de cette façon, vous les coupez par la moitié et en ôtez les pépins et les relavez encore dans plusieurs eaux ; ensuite vous les faites cuire dans un pot avec un demi-litre d'eau, un petit morceau de cannelle, 125 grammes de sucre ; vous couvrez le pot, et les faites cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent facilement sous les doigts, et le sirop convenablement reduit. Vous pouvez les servir chaudes si vous voulez.

Compote de Poires à la bonne-femme.

Prenez des poires à cuire, que vous mettrez entières dans un pot avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, deux clous de girofle, 62 grammes de sucre ; faites-les cuire bien couvertes sur un peu de cendres chaudes, et à moitié de la cuisson, mettez-y un verre de vin rouge. Quand elles sont bien cuites, faites réduire le sirop, parce qu'il en faut très-peu, et versez sur les poires.

Compote de Fraises.

Faites cuire 125 grammes de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce que le sirop soit bien fort, en ayant soin de le bien écumer; ensuite vous avez de belles fraises, très-mûres, épluchées, lavées et bien égouttées, que vous mettez dans le sirop ; vous retirez de dessus le feu, pour les laisser reposer un moment, ensuite vous leur faites faire un bouillon

et vous les retirez promptement si elles ne restent point entières.

Compote de Groseilles.

Faites un sirop bien fort comme le précédent ; ensuite vous avez 500 gram. de belles groseilles , lavées et égouttées , et avec la grappe si vous voulez; mettez-les dans le sirop pour leur faire faire deux ou trois grands bouillons couverts; retirez-les du feu, et écumez-les avant de les dresser dans le compotier.

Compote de framboises.

Vous faites cette compote de la même façon que celle de fraises , à cette différence près que vous ne lavez point les framboises.

Compote de Verjus à la bourgeoise.

Otez les pépins de votre verjus, et mettez-le dans une poêle avec 125 grammes de sucre et un verre d'eau ; faites-le bouillir à petit feu. Quand il sera bien vert et le sirop réduit, dressez-le dans un compotier, et servez-le froid.

Compote de Cerises.

Coupez le bout des queues de vos cerises, et mettez-les dans une poêle avec un demi-verre d'eau et 125 grammes de sucre : mettez-les sur le feu ; faites-leur faire deux ou trois bouillons couverts; arrangez-les ensuite dans un compotier, la queue en haut, et mettez promptement votre sirop par-dessus et servez-les froides.

Compote d'Abricots à la portugaise.

Prenez la quantité que vous voudrez d'abricots presque

mûrs, fendez-les par la moitié, et ôtez-en les noyaux ; mettez du sucre dans le fond d'un plat avec un demi-verre d'eau, arrangez les abricots dessus, et mettez-les sur un feu doux, pour les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits en dessous, et qu'il ne reste point de sirop ; après, vous les ôtez du feu, et jetez du sucre par-dessus ; vous les couvrez avec un couvercle de tourtière et du feu dessus, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et d'une belle couleur glacée, et vous les dressez dans le compotier pendant qu'ils sont chauds.

Compote d'Abricots mûrs entiers ou par moitié.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante ; quand ils seront bien mollets, retirez-les avec une écumoire, et mettez-les dans l'eau fraîche ; faites bouillir 125 grammes de sucre avec un verre d'eau dans une poêle ; mettez-y vos abricots faire deux ou trois bouillons, écumez-les bien, et retirez-les après pour les arranger dans un compotier ; mettez votre sirop par-dessus pour les servir froids ou chauds.

Compote de Prunes de reine-Claude, Mirabelle, de Perdrigon et autres.

Faites bouillir de l'eau, jetez vos prunes dedans pour les faire blanchir. Quand elles seront bien mollettes sous les doigts, vous les retirez avec une écumoire, et les jetez dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une poêle avec un peu de sucre clarifié ou non, sur un feu doux, pour qu'elles viennent bien vertes. Cette compote se sert froide.

Compote de Prunes à la bonne-femme.

Faites bouillir pendant un quart d'heure 125 grammes de sucre avec un verre d'eau ; ayez soin de l'écumer. Quand il

sera en sirop, mettez-y 500 grammes de prunes presque mûres; faites faire quelques bouillons jusqu'à ce que les prunes soient cuites; ôtez l'écume, et dressez-les dans le compotier : si le sirop est trop long, faites-le réduire avant de les verser ur les prunes.

Compote de Pêches.

Prenez sept ou huit pêches presque mûres, fendez-les par moitié; après avoir ôté le noyau, vous les mettez un moment à l'eau bouillante, et les retirez aussitôt que vous pouvez enlever la peau. Faites bouillir 125 grammes de sucre avec un verre d'eau; ayez soin de l'écumer, et ensuite vous y mettrez les pêches pour irles fae cuire, jusqu'à ce que le sirop soit à consistance.

Compote de Pêches grillées.

Prenez huit ou dix pêches presque mûres que vous laissez entières, mettez-les sur un bon fourneau bien allumé; faites-en brûler toute la peau également, en les retournant de temps en temps; jetez-les dans l'eau fraîche. Quand vous avez ôté toute la peau et lavé dans plusieurs eaux, mettez-les cuire avec 125 grammes de sucre et un verre d'eau, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, et dressez-les dans le compotier, de manière à ce que ce sirop soit par-dessus.

Compote de Pêches à la portugaise.

Mettez sept ou huit pêches sur un plat avec du sucre fin dessus et dessous, couvrez-les avec un couvercle de tourtière, et faites-les cuire à petit feu dessus et dessous. Quand elles sont cuites et bien glacées, servez-les chaudement.

Compote de tranches de pêches.

Prenez cinq ou six belles pêches bien mûres, pelez-les proprement, ôtez-en les noyaux, et coupez-les en tranches pour les arranger dans le compotier que vous devez servir, puis mettez du sucre fin dessous et par-dessus les pêches.

Compote de citrons, oranges, bergamottes, chinoise.

Il faut couper ces fruits par petits morceaux, et les faire bien cuire dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets sous les doigts; vous les retirez avec une écumoire, et les mettez dans de l'eau fraîche; vous faites ensuite un petit sirop avec un verre d'eau, 125 grammes de sucre; vous mettez vos fruits dedans mijoter sur un petit feu pendant une demi-heure, et vous les servez froids.

DU RAISINÉ.

Raisiné composé avec du moût de raisin.

Avec de bon moût de raisin on fait d'excellent raisiné. Celui de Montpellier jouit de beaucoup de réputation; il est préparé avec du raisin blanc, et aromatisé avec du citron et du cédrat : il ressemble plutôt à une gelée qu'à une marmelade. Celui des départements de l'Yonne et du Loiret, quoique estimé, lui est inférieur : il est un peu plus aigre, et, pour l'adoucir, on y mêle des fruits à pépins et à noyaux, dont la pulpe est abondante en mucus.

Parmi les poires, on choisit de préférence la cressane, la cuisse-madame, le martin-sec, le messire-jean, le bon-chrétien d'hiver, le rousselet, ou toute autre espèce un peu ferme. Les coings occupent le second rang; viennent en-

suite les pommes et les prunes, et en dernier lieu le potiron, les côtes de melons qui n'ont pas mûri ; les racines potagères les plus sucrées, telles que les carottes, le panais, etc. On coupe ces fruits, qu'on a soin de choisir bien sains et de les étendre sur la paille pour qu'ils perdent une partie de leur âpreté ; on les coupe par morceaux, et on les fait cuire dans un sirop à moitié réduit ; mais, si l'époque de la vendange est encore éloignée, on les épluche et on les réduit en marmelade. Les fruits à couteau, c'est-à-dire ceux que l'on destine pour la table, ne valent rien pour faire le raisiné ; leur pulpe molasse et leur suc doux perdent leur agrément par la combinaison avec le moût et pendant la cuisson. Les fruits les meilleurs sont les plus acerbes ; on profite aussi de ceux abattus et tombés avant la maturité, que l'on nettoie avec soin et que l'on émonde exactement de leurs peaux, de leurs pépins, de leurs noyaux et de leurs cœurs.

On prépare, non-seulement dans nos contrées du Midi, mais encore dans celles situées au nord, deux sortes de raisiné, le simple et le composé. Celui préparé au Midi n'a pas besoin d'être réduit et cuit autant que celui du Nord ; il contient, toutes choses égales d'ailleurs, moins d'eau, de tartre et d'extrait, mais aussi beaucoup plus de matière sucrante.

Raisiné simple du Midi.

Le raisiné simple du Midi se fait en prenant vingt-quatre litres de moût : on en met la moitié dans une bassine qu'on ne perd pas de vue, et on établit promptement le bouillon qu'on abaisse en ajoutant peu à peu l'autre moitié ; après quoi l'on écume à diverses reprises, et on passe à travers une toile serrée. On remet de nouveau au feu, et on continue l'évaporation, en remuant sans discontinuer, avec une spatule de bois à long manche, jusqu'à ce qu'il ait acquis

une consistance convenable, ce que l'on reconnaît en en versant chaud sur une assiette, où il prend, en se refroidissant, la consistance d'une gelée de fruits.

Pommade contre les hémorrhoïdes.

On mêle exactement 32 grammes de populéum, un jaune d'œuf et une forte cuillerée de bon vinaigre de vin, dont on se sert pour oindre les hémorrhoïdes si elles sont externes, ou pour en enduire des mèches qu'on enfonce dans le rectum si elles sont internes.

Ce remède, quoique simple, suffit presque toujours pour faire céder la douleur et flétrir en peu de temps les hémorrhoïdes les plus volumineuses. Nous pouvons assurer également que l'huile de lin toute récente est encore un remède qui, dans ce cas, peut rendre de grands services à ceux qui sont affectés de cette douloureuse maladie.

Vernis fin pour la dorure.

On met dans un matras au bain-marie 125 grammes d'alcool à 36 degrés, 12 grammes gomme laque plate, 6 grammes en grains et 4 grammes de safran oriental, de sang de dragon et de terra mérita grossièrement pulvérisés, pendant quelques jours, en ayant soin de remuer de temps en temps pour faciliter la dissolution des substances dont l'alcool est susceptible de se charger. On filtre ensuite à travers un papier et on le conserve dans des bouteilles bien bouchées.

Ce vernis avive l'or et permet qu'on puisse le laver à grande eau avec un pinceau très-doux, quand il est sali ou taché par les mouches.

Elixir de longue vie.

Faites infuser dans deux litres d'eau-de-vie à 22 degrés, pendant huit jours, 45 grammes d'aloès et 6 grammes de poudre de gentiane, de zédoaire, de rhubarbe, d'agaric blanc, de cannelle et de thériaque de Venise, et filtrez ensuite à travers un papier.

Cet élixir se conserve indéfiniment et est considéré, à juste titre, comme un excellent stomachique, vermifuge, vulnéraire, et, par conséquent, très-convenable pour rétablir les organes digestifs et les intestins ; il se donne aussi dans les chutes et lorsqu'on éprouve une forte impression, pour éviter les contre-coups et le trouble qui peut subvenir dans le système nerveux.

On le prend ordinairement par cuillerée à bouche ou par petit verre à eau-de-vie, le matin à jeun, et même trois fois dans la journée quand on veut produire quelques évacuations.

FIN DES RECETTES.

LE

BON CONSEILLER A LA MAISON

Enregistrement, Tarifs, Formules.

SECTION Ire. — ENREGISTREMENT.

§ Ier. — PRINCIPES GÉNÉRAUX.

Les droits d'enregistrement ont été établis par la loi du 19 décembre 1790; ils ont remplacé ceux de *contrôle*, d'*insinuation* et de *centième denier*. — L'enregistrement a pour effet principal de conférer aux actes soumis à cette formalité une date certaine. — Les droits d'enregistrement sont perçus au profit du trésor par des préposés de l'administration, qui promettent de remplir avec fidélité les fonctions qui leur sont départies. (L. 1er juin 1791, art. 6; 31 août 1830.) — Ils constituent une contribution indirecte qui figure au budget des recettes.

Ces droits sont *fixes* ou *proportionnels*, suivant la nature des actes qui y sont assujettis. (L. 22 frim. an VII, art. 2.) — V. Bioche, *Dict. de Proc.*, v° Enregistrement, n°s 1 et suivants.

Le droit fixe s'applique aux actes, soit civils, soit judiciaires ou extrajudiciaires, qui ne contiennent ni obligation, ni libération, ni condamnation, ni collocation ou liquidation de sommes et valeurs, ni transmission de propriété, d'usufruit ou de jouissance de biens meubles ou immeubles.

Le droit proportionnel est établi pour les obligations, libérations, condamnations, collocations ou liquidations des sommes et valeurs, et pour toute transmission de propriété, d'usufruit ou de jouissance de biens meubles ou immeubles, soit entre-vifs, soit par décès.

La quotité des droits proportionnels varie suivant la nature des actes. Ils sont assis sur les *valeurs* qui se déterminent suivant les règles établies par les art. 14 et 15 de la loi du 22 frim. an VII, et par la loi du 15 mai 1818.

Ils sont liquidés de 20 fr. en 20 fr. sans fraction, et sans que le *minimum* d'une perception puisse être au-dessous de 25 c. (L. 27 vent. an IX, art. 2 et 3.) — Ainsi, pour une obligation de 101 fr., on liquide le droit sur 120 fr., et pour une de 20 fr., dont le droit ne serait que 10 c., on perçoit 25 c.

Certains actes doivent être enregistrés en débet : ce sont principalement ceux ayant pour objet la poursuite et la répression des délits et contraventions. (*V.* LL. 22 frimaire an VII, art. 70; 25 mars 1817, art. 74.)

D'autres actes sont enregistrés *gratis :* ce sont principalement ceux ayant pour objet le recouvrement des contributions directes ou indirectes, et ceux faits à la requête du ministère public, pour arriver à la rectification ou à la réparation d'actes de l'état civil intéressant des individus no-

toirement indigents, et pour remplacer les registres de l'état civil qui n'ont pas été tenus, et ceux qui ont été détruits par les événements de la guerre. (L. 22 frim. an VII, 25 mars 1817, 16 juin 1824.) Les actes émanés de la Chambre, du pouvoir exécutif et des administrations publiques, sont aussi dispensés de l'enregistrement.

La loi du 6 prairial a ordonné la perception en sus d'un décime par franc sur tous les droits d'enregistrement. Cette augmentation de droits, établie à titre provisoire sous le nom de *décime de guerre*, a toujours été maintenue.

Lorsque, dans un acte quelconque, soit civil, soit judiciaire ou extrajudiciaire, il y a plusieurs dispositions indépendantes ou ne dérivant pas nécessairement les unes des autres, il est dû pour chacune d'elles, et selon son espèce, un droit particulier. (L. 22 frim. an VII, art. 11.)

Dans les exploits, il est dû un droit pour chaque demandeur ou défendeur, en quelque nombre qu'ils soient, dans le même acte, excepté les copropriétaires et cohéritiers, les parents réunis, les coïntéressés, les débiteurs ou créanciers associés ou solidaires, les séquestres, les experts et les témoins, qui ne sont comptés que pour une seule et même personne, soit en demandant, soit en défendant, dans le même original d'acte, lorsque leurs qualités y sont exprimées (*idem*, art. 68, § 1, n° 30).

§ II. — DÉLAI POUR L'ENREGISTREMENT DES ACTES ET DÉCLARATIONS.

Il est accordé :

Quatre jours : 1° pour les actes des huissiers et autres ayant pouvoir de faire des exploits et procès-verbaux (L. 22 frimaire an VII, art. 20) ; — 2° pour les procès-verbaux des gardes et agents forestiers, en comptant le délai du jour de l'affirmation, si le procès-verbal est assujetti à cette formalité

(Code forestier, art. 170); — 3° pour les protêts faits par les notaires (L. 24 mai 1834, art. 23); — 4° pour les ventes aux enchères par les commissaires-priseurs (Avis du conseil d'État, 7 octobre 1809; L. 4 janvier 1840); — 5° pour les ventes de marchandises par les courtiers de commerce (D. 22 septembre 1812; L. 6 octobre 1812).

Dix jours pour tous les actes des courtiers de commerce autres que les ventes (L. 28 vendémiaire an XII).

Dix ou quinze jours pour les actes des notaires, selon qu'ils résident ou ne résident pas dans la commune où le bureau de l'enregistrement est établi (L. 22 frimaire an VII, art. 20). — Si les actes ont plusieurs dates, le délai court de la date des premières signatures (D. 27 avril et 9 mai 1809; I. 5 juin 1809).

Pour les actes en plusieurs séances ou vacations, chaque séance doit être enregistrée dans le délai (D. 10 brumaire an XIV; I. 30 frimaire an XIV).

Quinze jours pour les baux des hospices et autres établissements publics de bienfaisance, devant notaires, du jour de la réception; par le maire, de l'approbation du préfet (Décret 12 août 1808; I. 20 juin 1808).

Vingt jours pour les actes judiciaires (L. 22 frim. an VII, art. 20), et pour les actes administratifs, savoir: 1° actes des administrations centrales et municipales (L. 22 frimaire an VII, art. 20); — 2° ventes de prises et de navires ou bris de navires, par les officiers de la marine (L. 27 ventôse an X, art. 7); — 3° actes des autorités administratives et des établissements publics, portant transmission de propriété, d'usufruit et de jouissance; adjudications ou marchés de toute nature, aux enchères, aux rabais ou sur soumission; cautionnements relatifs à ces actes (L. 15 mai 1818, art. 78). — Le délai à l'égard des actes qui ne doivent avoir d'exécution qu'après avoir été approuvés par l'autorité supérieure court

du jour de la réception de l'approbation à constater dans l'enregistrement (D. 27 frimaire an XIII; I. 5 fructidor an XIII; D. 9 mai 1817; I. 31 mai 1817. — D. 7 avril 1818; I. 6 mai 1818).

Un mois, à compter de leur délivrance, pour les ordonnances qui, au cas de suppression d'un titre d'office prononçant son extinction, fixent, à défaut du traité, une indemnité à payer au titulaire de l'office supprimé, ou à ses héritiers (L. 25 janvier 1841, art. 13).

Deux mois pour les procès-verbaux de réarpentage, récolement et autres par les agents forestiers, rédigés postérieurement à la délivrance en nature (D. 12 juillet 1822; I. 10 août 1822).

Trois mois : 1° pour les testaments déposés chez les notaires ou par eux reçus, à compter du décès des testateurs (L. 22 frimaire an VII, art. 21); — 2° pour les actes sous seing privé translatifs de propriété ou d'usufruit d'immeubles, et les baux à ferme ou à loyer, sous-baux, cessions et subrogations de baux et les engagements d'immeubles. — Pour ceux des actes de ces espèces passés en pays étranger, ou dans les îles ou colonies françaises où l'enregistrement n'est pas établi, le délai est de six mois, s'ils sont faits en Europe; d'une année, si c'est en Amérique, et de deux années si c'est en Asie ou en Afrique (L. 22 frimaire an VII, art. 22); — 3° pour les mutations entre-vifs de propriété ou d'usufruit d'immeubles, sans conventions écrites, d'après des déclarations détaillées et estimatives (L. 27 ventôse an IX, art. 4). — Il n'y a point de délai de rigueur pour l'enregistrement des actes sous seing privé autres que les précédents; mais il ne peut en être fait aucun usage, soit par acte public, soit en justice, ou devant toute autorité constituée, qu'ils n'aient été enregistrés (L. 22 frimaire an VII, art. 23). — Les délais pour l'enregistrement des déclarations des suc-

cessions sont : de six mois, à compter du jour du décès, lorsque celui dont on recueille la succession est décédé en France ; — huit mois, s'il est décédé dans toute autre partie de l'Europe ; — une année, s'il est mort en Amérique ; — deux années, si c'est en Afrique ou en Asie (*idem*, art. 24). — Ce délai de six mois court, pour la succession d'un absent, soit de la mise en possession (L. 22 frimaire an VII, art. 24), soit du jour de l'envoi en possession provisoire (L. 28 avril 1816, art. 40). — Dans ces délais, le jour de la date de l'acte ou de l'ouverture de la succession n'est pas compté, non plus que le dernier jour, si c'est un dimanche ou un jour de fête conservée (L. 22 frimaire an VII, art. 25).

SECTION II. — TARIFS.

§ Ier. — PRINCIPES GÉNÉRAUX.

Le législateur a dû fixer d'une manière certaine le coût des actes de procédure civile et criminelle, et les émoluments dus aux officiers ministériels que les parties sont obligées d'employer. Tel est l'objet des nombreux *tarifs* qui se trouvent dans nos Codes, et dont nous ne rapporterons que les parties qui se réfèrent aux matières les plus usuelles, laissant d'ailleurs tout à fait de côté ce qui est relatif aux actes de la procédure criminelle.

Une partie condamnée à supporter les frais d'une instance peut se refuser à payer tant que ces frais n'ont pas été taxés, soit par l'un des juges, soit par la chambre des avoués ou des huissiers, selon les cas.

Les dépens, d'ailleurs, doivent toujours être liquidés par le jugement.

Les mémoires de frais sont divisés en deux colonnes qui contiennent : la première, les déboursés, y compris le salaire

des huissiers ; la deuxième, les honoraires ou émoluments de l'avoué.

On peut, quand on a payé sans demander la taxe, répéter ce qui a été payé en trop, surtout quand il y a eu des faits de dol ou de fraude.

§ II. — TARIFS DIVERS.

Le coût des actes de procédure civile a été réglé par le décret du 16 fév. 1807 et les décrets additionnels du même jour.

Le livre premier du décret principal est relatif aux frais faits devant les juges de paix. Il taxe, dans son premier chapitre, les *actes* et les *vacations* des juges de paix ; dans le second, il taxe ceux des greffiers ; dans le troisième, ceux des huissiers ; et enfin, dans le quatrième, il règle la taxe due aux témoins, aux experts et aux gardiens de scellés.

Ce dernier chapitre est ainsi conçu :

Art. 24. (Pr. 29-34.) Il sera taxé au témoin entendu par le juge de paix une somme équivalente à une journée de travail, même à une double journée si le témoin a été obligé de se faire remplacer dans sa profession, ce qui est laissé à la prudence du juge. Il sera taxé au témoin qui n'a pas de profession, 2 fr. Il ne sera point passé de frais de voyage, si le témoin est domicilié dans le canton où il est entendu. S'il est domicilié hors du canton, et à une distance de plus de deux myriamètres et demi du lieu où il fera sa déposition, il lui sera alloué autant de fois une somme double de la journée de travail, ou une somme de 4 fr., qu'il y aura de fois cinq myriamètres de distance entre son domicile et le lieu où il aura déposé.

Art. 25. (Pr. 29-42.) La taxe des experts en justice de paix sera la même que celle des témoins, et il ne leur sera alloué de frais de voyage que dans les mêmes cas.

Art. 26. Les frais de garde seront taxés par chaque jour, pendant les douze premiers jours, à Paris, 2 fr. 50 c.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 1 fr. 50 c.; ensuite seulement à raison de, à Paris, 1 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 80 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 60 c.

Le livre deuxième se divise en deux titres, dont le premier est relatif à la taxe des actes faits par les *huissiers ordinaires* (il est question plus loin des huissiers audienciers), et dont le second est relatif aux avoués.

En rapportant les articles principaux de ces deux titres, nous avons éloigné tous les points sur lesquels il a été statué d'une manière spéciale par l'ordonnance du 10 octobre 1841, relative à la saisie immobilière.

Le titre premier, relatif aux actes des *huissiers ordinaires*, est ainsi conçu :

Actes de première classe.

Art. 27. (Pr. 16, 59, 61, 69, n° 8.) Pour l'original d'un exploit d'appel du jugement de la justice de paix, d'un exploit d'ajournement, même en cas de domicile inconnu en Frnace : à Paris, 2 fr.; partout ailleurs, 1 fr. 50.

Art. 28. (Pr. 65.) Pour les copies de pièces, par rôle de vingt lignes à la page et dix syllabes à la ligne, ou évalué sur ce pied : à Paris, 25 c.; partout ailleurs, 20 c.

Art. 29. (Pr. 121.) Pour l'original d'une signification de jugement à domicile (153); de signification d'un jugement de jonction par un huissier commis (156); de signification d'un jugement par défaut contre partie par un huissier commis (162); d'opposition au jugement par défaut rendu contre partie (204); de sommations aux experts et aux dépo-

sitaires des pièces de comparaison, en vérification d'écritures (260, 261); d'assignation aux témoins dans les enquêtes; d'assignation à la partie contre laquelle se fait l'enquête (1018); de sommations aux arbitres de se réunir aux tiers arbitres pour vider le partage; de tout exploit contenant sommation de faire une chose, ou opposition à ce qu'une chose soit faite; protestation de nullité, et généralement de tous actes simples du ministère des huissiers non compris dans la seconde partie du présent tarif: à Paris, 2 fr.; partout ailleurs, 1 fr. 50 c. Pour chaque copie, le quart de l'original.

Actes de seconde classe et Procès-Verbaux.

Art. 30. (Pr. 45.) Pour l'original de la récusation du juge de paix, qui en contiendra les motifs, et qui sera signé par la partie ou son fondé de pouvoir spécial, ainsi que la copie: à Paris, 3 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr. 25 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 2 fr. 25 c.; et pour la copie, le quart.

Art. 31. (Pr. 585, 586, 587, 588, 589, 590, 601.) Pour un procès-verbal de saisie-exécution qui durera trois heures: à Paris, y compris 1 fr. 50 c. pour chaque témoin, 8 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance et dans les autres villes et cantons ruraux, pour chaque témoin, 6 fr. Si la saisie dure plus de trois heures, par chacune des vacations subséquentes, aussi de trois heures: à Paris, y compris 80 c. pour chaque témoin, 5 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance et dans les autres villes et cantons ruraux, y compris 60 c. pour chaque témoin, 3 fr. 75 c. Dans les taxes ci-dessus se trouvent comprises les copies pour la partie saisie et pour le gardien.

Art. 32. (Pr. 587.) Vacation du commissaire de police qui

aura été requis pour être présent à l'ouverture des portes et des meubles fermant à clef, ou aux maires et adjoints, si ces derniers le requièrent : à Paris, 5 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 3 fr. 75 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 2 fr. 50 c.

Art. 34. (Pr. 596.) — V. art. 26.

Art. 35. (Pr. 506.) Pour un procès-verbal de récolement des effets saisis, quand le gardien a obtenu sa décharge : à Paris, 3 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr. 25 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 2 fr. 25 c.

Art. 36. (Pr. 611.) Dans le cas de saisie antérieure et d'établissement de gardien, pour le procès-verbal de récolement sur le premier procès-verbal que le gardien sera tenu de représenter, et qui, sans entrer dans aucun détail et contenant seulement la saisie des effets omis, et sommation au premier saisissant de vendre, témoins compris et deux copies, sera taxé :—Paris, 6 fr.; — villes où il y a tribunal de première instance, 4 fr. 50 c.; — autres villes et cantons ruraux, 4 fr. 50 c.; — et pour une troisième copie, s'il y a lieu, le quart de l'original.

Art. 37. (Pr. 616.).Pour le procès-verbal de récolement qui précédera la vente, y compris les témoins : à Paris, 6 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 4 fr. 50 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 4 fr. 50 c.

Art. 38. (Pr. 617.) S'il y a lieu au transport des effets saisis, l'huissier sera remboursé de ses frais sur les quittances qu'il en représentera, ou sur sa simple déclaration, si les voituriers et gens de peine ne savent écrire, ce qu'il constatera par son procès-verbal de vente. Il sera alloué à l'huissier ou autre officier qui procédera à la vente, pour la rédaction de l'original du placard qui doit être affiché : à Paris, 1 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 1 fr.; dans

les autres villes et cantons ruraux, 1 fr. Pour chacun des placards, s'ils sont manuscrits : à Paris, 50 c.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 50 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 50 c.; et s'ils sont imprimés, l'officier qui procédera à la vente en sera remboursé sur les quittances de l'imprimeur et de l'afficheur.

Art. 39. Pour l'original de l'exploit qui constatera l'apposition des placards : à Paris, 3 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr. 25 c. Il sera passé en outre la somme qui aura été payée pour l'insertion de l'annonce de la vente dans un journal, si la vente est faite dans une ville où il s'en imprime. Pour chaque vacation de trois heures à la vente, le procès-verbal compris, il sera taxé à l'huissier, dans les lieux où ils sont autorisés à la faire : à Paris, 8 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 5 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 4 fr.; et à Paris, où les ventes sont faites par les commissaires-priseurs, il sera alloué à l'huissier, pour requérir le commissaire-priseur, une vacation de 2 fr.

Art. 42. (Pr., art. 657.) Pour la vacation de l'huissier ou autre officier qui aura procédé à la vente, pour faire taxer ses frais par le juge, sur la minute de son procès-verbal : — Paris, 3 fr.; — villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr.; — autres villes et cantons ruraux, 1 fr. 50 c.; et pour consigner les deniers provenant de la vente : — Paris, 3 fr.; — villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr.; — autres villes et cantons ruraux, 1 fr. 50 c.

Art. 43. (Pr., art. 627.) Pour un procès-verbal de saisie-brandon, contenant l'indication de chaque pièce, sa contenance et sa situation, deux au moins de ses tenants et aboutissants, et la nature des fruits, quand il n'y sera pas employé plus de trois heures : — Paris, 6 fr.; — villes où il y a tribunal de première instance, 5 fr.; — autres villes et cantons ru-

raux, 4 fr.; — et quand il sera employé plus de trois heures, pour chacune des autres vacations aussi de trois heures · — Paris, 5 fr.; — villes où il y a tribunal de première instance, 4 fr.; — autres villes et cantons ruraux, 3 fr. — L'huissier ne sera point assisté de témoins.

Art. 44. (Pr., art. 628.) Pour les copies à délivrer à la partie saisie, au maire de la commune et au garde champêtre ou autre gardien, par chacune, le quart de l'original.

Nota. Le surplus des actes sera taxé comme en saisie-exécution.

Art. 45. Il sera alloué, pour frais de garde, soit au garde champêtre, soit à tout autre gardien qui pourrait être établi, aux termes de l'art. 628, par chaque jour, savoir : — au garde champêtre : — Paris, 75 c.; — villes où il y a tribunal de première instance, 75 c.; — autres villes et cantons ruraux, 75 c.; — et à tout autre que le garde champêtre : — Paris, 1 fr. 25 c.; — villes où il y a tribunal de première instance, 1 fr. 25 c.; — autres villes et cantons ruraux, 1 fr. 25 c.

Art. 46. (Pr., art. 637.) Pour un exploit de saisie du fonds d'une rente constituée sur particulier, contenant assignation au tiers saisi en déclaration affirmative devant le tribunal : — Paris, 4 fr.; — villes où il y a tribunal de première instance, 3 fr.; — autres villes et cantons ruraux, 3 fr.; — pour la copie, le quart.

Nota. La dénonciation des placards et de tous les autres actes serait taxée comme en matière de saisie immobilière.

Art. 51. (Pr. 780.) Pour l'original de la signification du jugement qui prononce la contrainte par corps, avec commandement : à Paris, 3 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 1 fr. 25 c.; et pour la copie, le quart.

Art. 52. (Pr. 781.) Vacation pour obtenir l'ordonnance du

juge de paix, à l'effet, par ce dernier, de se transporter dans le lieu où se trouve le débiteur condamné par corps, et requérir son transport : à Paris, 2 fr. 50 c.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 2 fr.

Art. 53. (Pr. 785, 789.) Pour le procès-verbal d'emprisonnement d'un débiteur, y compris l'assistance de deux recors et l'écrou : à Paris, 60 fr. 25 c.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 40 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 30 fr. Il ne pourra être passé aucun procès-verbal de perquisition pour lequel l'huissier n'aura point de recours, même contre sa partie.

Art. 54. (Pr. 786.) Vacation de l'huissier en référé, si le débiteur arrêté le requiert : à Paris, 8 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 6 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 6 fr.

Art. 55. (Pr. 789.) Pour la copie du procès-verbal d'emprisonnement et de l'écrou, le tout ensemble : à Paris, 3 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr. 25 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 2 fr. 25 c.

Art. 56. (Pr. 790.) Il sera taxé au gardien ou geôlier qui transcrira sur son registre le jugement portant la contrainte par corps, par chaque rôle d'expédition : à Paris, 25 c.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 20 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 20 c.

Art. 57. (Pr. 792, 793.) Pour un acte de recommandation d'un débiteur emprisonné sans assistance de recors : à Paris, 4 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 3 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 3 fr. — Pour chaque copie à donner au débiteur et au geôlier, le quart.

Art. 58. (Pr. 796.) Pour la signification du jugement qui déclare un emprisonnement nul et la mise en liberté du débiteur : à Paris, 4 fr.; dans les villes où il y a tribunal de

première instance, 5 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 3 fr.; pour la copie à laisser au gardien ou au geôlier, le quart.

Art. 59. (Pr. 813.) Pour l'original d'un procès-verbal d'offres, contenant le refus ou l'acceptation du créancier : à Paris, 5 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr. 25 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 2 fr. 25 c.; pour la copie, le quart.

Art. 60. (C. 1259.) Pour l'original d'un procès-verbal de consignation de la somme ou de la chose offerte : à Paris, 5 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 4 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 4 fr.; pour chaque copie à laisser au créancier, s'il est présent, et au dépositaire, le quart.

Art. 61. (Pr. 819, 822, 825.) Les procès-verbaux de saisie-gagerie sur locataires et fermiers, et ceux de saisie des effets du débiteur forain, seront taxés comme ceux de saisie-exécution, ainsi que tout le reste de la poursuite.

Art. 62. (Pr. 829.) Pour un procès-verbal tendant à la saisie-revendication, s'il y a refus de portes ou opposition à la saisie, contenant assignation en référé devant le juge, y compris les témoins : à Paris, 5 fr ; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 4 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 4 fr.; pour la copie, le quart. Le procès-verbal de saisie-revendication sera taxé comme celui de saisie-exécution.

Art. 64. (Pr. 901.) Pour un procès-verbal de réitération de la cession par le débiteur failli à la maison commune, s'il n'y a pas de tribunal de commerce : à Paris, 4 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 3 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 3 fr.

Art. 65. (Pr. 902.) Pour un procès-verbal d'extraction de la prison du débiteur failli, à l'effet de faire la réitération

de sa cession de biens, indépendamment du procès-verbal de ladite réitération : à Paris, 6 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 5 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 5 fr. — Par chaque original de protêt, intervention à protêt, et sommation d'intervenir, assistants et copie compris : à Paris, 2 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 1 fr. 50 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 1 fr. 50 c. Pour l'original d'un protêt avec perquisition, assistants et copie compris : à Paris, 5 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 4 fr.; dans les autres villes et cantons ruraux, 4 fr.

Dispositions générales relatives aux Huissiers.

Art. 66. (Pr. 62.) Il ne sera rien alloué aux huissiers pour transport jusqu'à un demi-myriamètre. Il leur sera alloué, au delà d'un demi-myriamètre, pour frais de voyage qui ne pourra excéder une journée de cinq myriamètres (dix lieues anciennes), savoir : au delà d'un demi-myriamètre et jusqu'à un myriamètre, pour aller et retour : à Paris, 4 fr.; dans les villes et cantons ruraux, 4 fr. Au delà d'un myriamètre, il sera alloué par chaque demi-myriamètre, sans distinction, 2 fr. Il sera taxé, pour *visa* de chacun des actes qui y sont assujettis : à Paris, 1 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 75 c.; dans les autres villes et cantons ruraux, 75 c. En cas de refus de la part du fonctionnaire public qui doit donner le *visa*, et dans le cas où l'huissier sera obligé, à raison de ce refus, de requérir le *visa* du procureur impérial, le droit sera double.

Le second titre de ce deuxième livre contient les dispositions suivantes, relatives à la taxe des actes faits par les avoués de première instance :

Matières sommaires.

Art. 67. Les dépens, dans ces matières, seront liquidés, tant en demandant qu'en défendant, savoir : — Pour l'obtention d'un jugement par défaut contre partie ou avoués, y compris les qualités et la signification à avoués, s'il y a lieu, quand la demande n'excédera pas 1,000 fr. — Paris, 7 fr. 50 c. — Dans le ressort, les trois quarts. — Et quand elle excédera 1,000 fr., jusqu'à 5,000 fr., 10 fr. — Et quand elle excédera 5,000 fr., 15 fr. — Et pour l'obtention d'un jugement contradictoire ou définitif, quand la demande n'excédera pas 1,000 fr., 15 fr. — Et quand elle excédera 1,000 fr. jusqu'à 5,000 fr., 20 fr. — Quand elle excédera 5,000 fr., 30 fr.

Nota. Si la valeur de l'objet de la contestation est indéterminée, le juge allouera l'une des sommes ci-dessus indiquées. — Il sera passé à l'avoué qui lèvera le jugement rendu contradictoirement, pour dressé des qualités et de signification du jugement à avoué, le quart du droit accordé pour l'obtention du jugement contradictoire. — Il ne sera alloué aucun honoraire aux avocats dans ces sortes de causes. — Si l'avoué est révoqué, ou si les pièces lui sont retirées, il lui sera alloué, savoir : — s'il y a eu constitution d'avoué avant l'obtention d'un jugement par défaut, moitié du droit accordé pour faire rendre un jugement par défaut. — Et s'il a été obtenu un premier jugement par défaut ou un jugement interlocutoire, indépendamment de l'émolument pour ces jugements, moitié du droit accordé pour obtenir un jugement contradictoire. — Mais ces droits ne seront acquis et ils ne pourront être exigés que lorsqu'il y aura eu constitution d'avoué dans le premier cas, ou qu'il aura été formé opposition au premier jugement par défaut, et que l'avoué qui aura obtenu le premier jugement aura suivi l'audience sur le dé-

bouté d'opposition. — Au moyen de la fixation ci-dessus, il ne sera passé aucun autre honoraire par aucun acte et sous aucun prétexte. Il ne sera alloué en outre que les simples déboursés.

Matières ordinaires.

Art. 68. (Pr. C., art. 59, 61, 75, etc.) Pour la consultation sur toute demande principale, intervention, tierce opposition et requête civile, tant en demandant qu'en défendant, sans qu'il puisse être passé plus d'un droit par chaque avoué et par cause, et sans que l'intervention d'un appelé en garantie puisse y donner lieu ; le droit ne pourra être exigé qu'autant qu'il aura été obtenu un jugement par défaut contre partie, ou qu'il y aura eu constitution d'avoué, et y compris la procuration sous signature privée ou par-devant notaire, indépendamment des déboursés. — A Paris, 10 fr. — Dans le ressort, 7 50 c.

Art. 69. Il ne sera alloué aucun émolument à l'avoué dans le cas où il comparaîtrait au bureau de conciliation pour sa partie.

Art. 70. (Pr. C., art. 75.) Pour l'original d'une constitution d'avoué. — 82 et *passim*. Pour un acte d'avoué à avoué pour suivre l'audience, sans qu'il puisse en être passé plus d'un seul pour chaque jugement par défaut, interlocutoire ou contradictoire : à Paris, 1 fr. ; — dans le ressort, 75 c. — Pour les copies de pièces de chacun des actes ci-dessus, le quart.

Plaidoiries et Assistances aux Jugements.

Art. 80. (Pr. 76 et s.) Pour honoraires de l'avocat qui aura plaidé la cause contradictoirement : à Paris, 15 fr. ; dans le ressort, 10 fr.

Art. 81. Pour assistance de l'avoué à l'audience, à l'effet

de demander acte de sa constitution, en cas d'abréviation de délais : à Paris, 1 fr. 50 c.; dans le ressort, 1 fr.

Art. 82. (149.) Assistance et plaidoirie aux jugements par défaut : à Paris, 5 fr.; dans le ressort, 2 fr. 45 c. Pour l'honoraire de l'avocat qui aura pris le jugement par défaut : à Paris, 5 fr.; dans le ressort, 4 fr. Quand le jugement par défaut aura été pris par un avoué, le droit d'assistance de l'avoué ne sera, à Paris, que de 1 fr.; dans le ressort, 75 c.

Art. 83. (Pr. 87.) Pour assistance de chaque avoué à tout jugement portant remise de cause ou indication de jour, sans que les jugements puissent être levés, ni qu'il soit signifié de qualité, ou donné d'avenir : à Paris, 3 fr.; dans le ressort, 2 fr. 25 c.

Art. 84. (Pr. 93, 95.) Pour assistance et observation des avoués aux jugements qui ordonneront une instruction par écrit : à Paris, 5 fr.; dans le ressort, 4 fr.

Art. 85. (Pr. 115.) Pour assistance aux jugements sur délibéré ou instruction par écrit, y compris les notes qu'ils pourront fournir : à Paris, 5 fr.; dans le ressort, 4 fr.

Art. 86. (Pr. 116.) Pour assistance des avoués à chaque journée des plaidoiries qui précède les jugements interlocutoires et définitifs contradictoires, quand les causes sont plaidées par les parties elles-mêmes ou par des avocats : à Paris, 3 fr.; dans le ressort, 2 fr. 25 c. Et quand les avoués plaideront eux-mêmes : à Paris, 10 fr.; dans le ressort, 6 fr.

Qualités et significations des jugements.

Art. 87. (Pr. 142.) Pour l'original des qualités, savoir : pour celle d'un jugement par défaut : à Paris, 3 fr. 75 c.; dans le ressort, 2 fr. 80 c. Pour celle d'un jugement contradictoire sur plaidoirie ou délibéré : à Paris, 7 fr. 50 c.; dans le ressort, 5 fr. 50 c. Et celle d'un jugement en instruc-

tion par écrit : à Paris, 10 fr.; dans le ressort, 7 fr. 50 c.

Art. 88. (Pr. 142.) Pour chaque copie qui ne pourra être signifiée que dans le cas où le jugement serait contradictoire, le quart.

Art. 89. (Pr. 156, 157.) Pour signification de tout jugement à avoué ou à domicile, par chaque rôle d'expédition : à Paris, 50 c.; dans le ressort, 25 c.

— En ce qui touche les NOTAIRES, le décret de 1807 contient les dipositions suivantes :

Art. 168. Il sera taxé aux notaires, pour tous les actes indiqués par le Code civil et par le Code judiciaire, pour chaque vacation de trois heures (Pr. 849) : 1° aux compulsoires faits en leur étude (852); 2° devant le juge, en cas que leur transport devant lui ait été requis (C. 151, 152, 153 et 154); 3° à tout acte respectueux et formel pour demander le conseil du père et de la mère, ou celui des aïeuls ou aïeules, à l'effet de contracter mariage (279); 4° aux inventaires contenant estimation des biens meubles et immeubles des époux qui veulent demander le divorce par consentement mutuel (281, 284 et 285); 5° aux procès-verbaux qu'ils doivent dresser de tout ce qui aura été dit et fait devant le juge, en cas de demande en divorce par consentement mutuel (Pr. 941 et suivants); 6° aux inventaires après décès (944); 7° en référé devant le président du tribunal, s'il s'élève des difficultés ou s'il est formé des réquisitions pour l'administration de la communauté ou de la succession, ou pour tous autres objets (977, 978, etc); 8° à tous les procès-verbaux qu'ils dresseront en tous autres cas, et dans lesquels ils seront tenus de constater le temps qu'ils y auront employé (677); 9° au greffe, pour y déposer la minute du procès verbal des difficultés élevées dans les partages, contenant les dires des parties : à Paris, 9 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 6 fr.; partout ailleurs, 4 fr.

Art. 169. Dans tous les cas où il est alloué des vacations aux notaires, il ne leur sera rien passé pour les minutes de leurs procès-verbaux.

Art. 170. Quand les notaires seront obligés de se transporter à plus d'un myriamètre de leur résidence, indépendamment de leur journée, il leur sera alloué pour tous frais de voyage et de nourriture, par chaque myriamètre, un cinquième de leurs vacations et autant pour le retour; et par journée, qui sera comptée à raison de cinq myriamètres, aussi pour l'aller et le retour, quatre vacations.

Art. 171. Il sera passé aux notaires, pour la formation des comptes que les copartageants peuvent se devoir de la masse générale de la succession, des lots et des fournissements à faire à chacun des copartageants, une somme correspondante au nombre des vacations que le juge arbitrera avoir été employées à la confection de l'opération.

Art. 173. Tous les autres actes du ministère des notaires, notamment les partages et ventes volontaires qui auront lieu par-devant eux, seront taxés par le président du tribunal de première instance de leur arrondissement, suivant leur nature et les difficultés que leur rédaction aura présentées, et sur les renseignements qui lui seront fournis par les notaires et les parties.

Art. 174. Les expéditions de tous les actes reçus par les notaires, y compris celles des inventaires et de tous procès-verbaux, contiendront vingt-cinq lignes à la page et quinze syllabes à la ligne, et leur seront payées, par chaque rôle : à Paris, 3 fr.; dans les villes où il y a tribunal de première instance, 2 fr.; partout ailleurs, 1 fr. 50 c.

Art. 175. (C. 501.) Les notaires seront tenus de suspendre dans leur chambre de discipline et de faire afficher dans leurs études l'extrait des jugements qui auront prononcé des interdictions contre des particuliers, ou qui leur auront nommé

des conseils, sans qu'il soit besoin de leur signifier les jugements.

— Le même décret règle de la manière suivante les émoluments des AVOUÉS à la cour impériale de Paris :

Art. 147. Les émoluments des avoués de la cour impériale seront taxés au même prix et dans la même forme que ceux des avoués du tribunal de première instance de Paris, avec une augmentation sur chaque espèce de droit, savoir : dans les matières sommaires, du double, et dans les matières ordinaires, du double pour le droit de consultation, ainsi que pour le port des pièces, lorsque les parties seront domiciliées hors de l'arrondissement du tribunal de première instance de Paris ; et pour les autres droits, d'une moitié seulement de ceux attribués aux avoués de première instance. Néanmoins, dans les demandes de condamnation de frais d'un avoué contre sa partie; il ne sera alloué que moitié du droit ci-dessus fixé pour les matières sommaires.

Art. 148 (Pr. 457, 458, 459.) Les frais des demandes à fin de défenses contre les jugements mal à propos qualifiés en dernier ressort, ou dont l'exécution provisoire a été mal à propos ordonnée, hors les cas prévus par la loi, ainsi que ceux des demandes à fin d'exécution provisoire des jugements non qualifiés ou mal à propos qualifiés en premier ressort, et de ceux qui n'auraient pas prononcé l'exécution provisoire dans les cas où elle devait l'être, seront liquidés comme en matière sommaire.

Art. 149. (Pr. 809.) Il en sera de même des frais faits sur les appels d'ordonnance de référés.

Art. 150. (Pr. 858.) Les requêtes en prise à partie, et celles de pourvoi contre un jugement qui a statué sur une demande en rectification d'un acte de l'état civil, quand il n'y a d'autre partie que le demandeur en rectification, seront taxées 15 fr.

Art. 151. Tous les avoués seront tenus d'avoir un registre, qui sera coté et paraphé par le président du tribunal auquel

ils seront attachés, ou par un des juges du siége, qui sera par lui commis, sur lequel registre ils inscriront eux-mêmes, par ordre de date et sans aucun blanc, toutes les sommes qu'ils recevront de leurs parties. Ils représenteront ce registre toutes les fois qu'ils en seront requis, et qu'ils formeront des demandes en condamnation de frais; et faute de représentation ou de tenue régulière, ils seront déclarés non recevables dans leurs demandes. Le tarif ne comprend que l'émolument net des avoués et autres officiers; les déboursés seront payés en outre. Les officiers ne pourront exiger de plus forts droits que ceux énoncés au présent tarif, à peine de restitution, dommages et intérêts, et d'interdiction, s'il y a lieu. Il ne sera passé aux juges de paix, aux experts, aux avoués, aux notaires, et à tous officiers ministériels, que trois vacations par jour quand ils opéreront dans le lieu de leur résidence : deux par matinée, et une seule l'après-dînée.

—Quant aux HUISSIERS AUDIENCIERS, le tarif de 1807 porte ce qui suit:

Art. 152. Pour chaque appel de cause sur le rôle et lors des jugements par défaut, interlocutoires et définitifs, sans qu'il soit alloué aucun droit pour les jugements préparatoires et de simples remises: à Paris, 50 c.; dans les tribunaux du ressort, 25 c.

Art. 156. Pour significations de toute espèce, d'avoué à avoué, sans aucune distinction, à l'ordinaire, à Paris, 50 c.; dans les tribunaux du ressort, 25 c.

Pour significations extraordinaires, c'est-à-dire à une autre heure que celle où se font les significations ordinaires, suivant l'usage du tribunal, à Paris, 1 fr.

Nota. Ces significations doivent être faites à heure datée; et, à défaut de date, elles ne seront taxées que comme significations ordinaires : elles ne sont passées en taxe comme extraordinaires qu'à Paris seulement.

Art. 157. Pour l'appel des causes sur le rôle, ou lors des

arrêts par défaut, interlocutoires et définitifs, à la charge d'envoyer des bulletins aux avoués pour toutes les remises de causes qui seront ordonnées, 1 fr. 25 c. Il ne sera passé aucun droit d'appel pour les simples remises de causes et les jugements préparatoires.

Art. 158. Pour signification de toute espèce, d'avoué à avoué, sans aucune distinction, à l'ordinaire, 75 c.; à l'extraordinaire, ou à heure datée, 1 fr. 50 c.

SECTION III.— ACTES ET FORMULES.

§ Ier.— Des actes en général.

Le mot *acte* exprime, dans son sens le plus étendu, le *fait* ou la *convention* des parties, abstraction faite de l'*écrit* qui constate ce fait ou cette convention. Dans son sens propre et limité, ce mot indique cet *écrit* lui-même.

Les actes sont *publics* ou *authentiques*, et *privés* ou *sous signatures privées*. On les appelle aussi actes *sous seing privé*, du mot latin *signum*, signature.

L'acte authentique est celui qui a été reçu par un ou plusieurs officiers publics ayant le droit d'instrumenter dans le lieu où cet acte a été rédigé, et avec les formalités et solennités requises (C. civ., art. 1317).

Ainsi sont authentiques les jugements, les actes de procédure faits par le ministère d'huissiers, les extraits délivrés par les greffiers et les officiers de l'état civil, les procès-verbaux des commissaires-priseurs, les actes notariés, etc.

Nous n'avons à nous occuper ici que des actes sous seings privés.

On entend par là ceux qui sont faits seulement entre les parties et signés par elles, sans l'intervention d'officier public dans leur rédaction.

L'acte sous seing privé, comme l'acte authentique, fait

foi entre les parties, même de ce qui n'y est exprimé qu'en termes énonciatifs, pourvu que l'énonciation ait un rapport direct à la disposition. — Les énonciations étrangères à la disposition ne peuvent servir que de commencement de preuve par écrit (C. civ., art 1320).

Quelquefois les parties révoquent ou modifient leurs actes ou contrats par des écrits particuliers qu'on nomme *Contre-lettres*. Lorsqu'elles reviennent ainsi sur leurs engagements, surtout lorsque c'est dans le même temps où ils ont été formés, il y a une intention coupable, celle de tromper les tiers par un acte qui est en apparence sérieux. Ce n'est pas un motif pour défendre en général et sans distinction les contre-lettres; les contractants peuvent résoudre ou révoquer leurs engagements comme ils peuvent les former. Mais ces contre-lettres ne peuvent avoir d'effet qu'entre les parties qui y figurent, et ne sont pas opposables aux tiers (Cod. civ., art. 1321).

Il y a cette différence entre les actes *authentiques* et les actes sous seing privé : 1° que les actes authentiques font pleine foi des conventions qu'ils renferment entre les parties contractantes et leurs héritiers ou ayants cause, à moins de plaintes ou inscriptions en faux : au cas de plainte en faux principal, l'exécution de l'acte argué de faux est suspendue par la mise en accusation; et au cas d'inscription de faux faite incidemment, les tribunaux peuvent, suivant les circonstances, suspendre provisoirement l'exécution de l'acte; et 2° que les actes sous seing privé, pour faire la même foi que les actes authentiques, ont besoin d'être reconnus par ceux auxquels on les oppose, ou d'être légalement tenus pour reconnus: lorsqu'ils sont reconnus ou tenus légalement pour reconnus, ils ont, entre ceux qui les ont souscrits et entre leurs héritiers et ayants cause, la même foi que les actes authentiques.

On peut rendre authentiques les actes sous seings privés, en insérant la clause suivante avant la clôture et après les énonciations que doit contenir l'acte sous seing privé auquel on veut conférer le caractère authentique:

Les parties désirant user de la faculté que leur accorde la jurisprudence, corroborée par trois arrêts, dont deux de la cour de cassation, du 11 juillet 1815, du 27 mars 1821, et le troisième de la cour de Caen, du 22 juin 1824, et donner au présent acte le caractère authentique, se donnent réciproquement pouvoir irrévocable, comme condition essentielle de la présente vente (bail ou obligation, etc.), et sans laquelle elle n'eût été ni consentie ni acceptée, de déposer l'un des doubles du présent acte, tant en la présence qu'en l'absence de l'une d'elles, dans l'étude de tel notaire que voudra choisir la partie la plus diligente, dans le but qu'il soit délivré de cet acte par cet officier public, savoir: au créancier toute grosse en forme exécutoire, et au débiteur toutes expéditions, le tout à ses frais, se soumettant d'avance ce dernier aux conséquences qui pourraient résulter de la délivrance de cette grosse par suite de ce dépôt, sans pouvoir en appeler par requête civile ou autrement.

Dans le cas où il s'agit d'un transport ou d'une délégation de prix de vente, etc., il faut ajouter à cette clause ce qui suit :

« Par le fait de ce transport (ou délégation, etc.), M. A.... se trouve à la place de M. et madame B...., conséquemment dans tous les droits, actions et priviléges résultant de l'acte de vente précité, notamment dans le bénéfice de l'inscription d'office prise pour sûreté du prix de ladite vente au profit des cédants, contre M. et madame L..., acquéreurs, au bureau des hypothèques de le vol. n°

» Et pour se conformer par argument à l'esprit d'un arrêt de la cour de Limoges, du 27 novembre 1811, M. et ma-

dame B.... font ici à M. A...., qui l'accepte, la cession de tous droits et actions en résolution de la vente dont il s'agit, afin qu'il puisse les exercer et faire valoir à ses risques et périls comme bon lui semblera. »

D'après l'art. 1er de la loi du 25 ventôse au XI, les notaires ne peuvent refuser les actes de leur ministère, à moins qu'ils ne soient contraires aux lois d'ordre public et aux mœurs. (Voy. art. 900-1108-1133, etc., du C. civ.)

§ II. — Formules d'actes sous seings privés.

I. BAIL DE MAISON.

Entre les soussignés, M. , propriétaire d'une maison située à , rue de , n° , y demeurant, d'une part ;

Et M. , demeurant à , d'autre part,

A été faite la convention suivante :

M. donne à loyer pour trois, six ou neuf années consécutives, au choix des parties, et en s'avertissant réciproquement par écrit mois d'avance avant l'expiration des trois ou six premières années, qui commenceront à courir le

A M. qui accepte :

Une maison située à , consistant (*indication*), avec toutes ses dépendances, pour en jouir par M. pendant ledit temps.

Ce bail est fait aux conditions suivantes, que M. preneur, s'oblige d'exécuter et d'accomplir, savoir :

1° De garnir ladite maison de meubles meublants ou autres effets, en quantité et qualité suffisantes pour répondre en tout temps desdits loyers ;

2° De l'entretenir et de la rendre, à la fin dudit bail, en bon état de réparations locatives ;

3° De payer l'impôt des portes et fenêtres, et de satisfaire à toutes les charges de ville et de police dont les locataires sont ordinairement tenus ;

4° De ne pouvoir céder son droit au présent bail, en tout ou en partie, ni même sous-louer, sans le consentement exprès et par écrit du bailleur ;

5° En outre, ce bail est fait moyennant le prix et la somme de que M. s'oblige de payer par chaque année à M. , en sa demeure ci-dessus indiquée, en quatre payements égaux, aux quatre termes ordinaires de l'année, dont le premier, de la somme de sera fait le ; le second, etc., pour ainsi continuer à être fait de trois mois en trois mois, jusqu'à l'expiration du présent bail.

M. a présentement payé à M. , qui le reconnaît, la somme de pour six mois d'avance desdits loyers, imputables sur les six derniers mois de jouissance du présent bail, pour ne pas intervertir l'ordre des payements établi.

Fait double à , le (*Signatures des parties.*)

Nota. Ce bail est susceptible de recevoir un très-grand nombre de clauses ; les principales sont celles qui ont pour objet : 1° la résiliation à la volonté des deux parties ou d'une seule, en s'avertissant dans un temps d'avance que l'on détermine ; 2° l'engagement que prend le preneur de faire obliger solidairement sa femme à l'exécution du bail, dans le cas où il se marierait ; 3° la réserve par le bailleur de résilier le bail, en cas de vente de la maison, en prévenant un temps d'avance ; 4° de faire un état des lieux lors de l'entrée en jouissance, etc.

Il arrive souvent que, pour l'exécution du bail, le propriétaire exige l'intervention d'une caution qui s'oblige pour le preneur.

Si le bailleur exige l'intervention d'une caution, on insère dans le bail la clause suivante :

Est intervenu au présent bail M. , demeurant à lequel, après avoir pris connaissance dudit bail, a déclaré se porter caution de M. , preneur, envers M. , bailleur, qui accepte, pour payement des loyers et pour l'exécution des autres clauses du présent bail.

(*Signature de la caution.*)

II. BAIL A FERME.

Entre les soussignés, etc.,

A été faite la convention suivante :

M... donne à titre de bail à ferme au sieur..., qui accepte, pour... années consécutives, pour la récolte entière de tous les fruits et produits qui pourront être perçus et recueillis pendant lesdites... années qui commenceront au...

Les biens ci-après désignés, savoir : — 1° un corps de ferme situé à... consistant en... (*énoncer tout ce qui compose la ferme*) et autres dépendances, le tout tenant du levant à..., du couchant à..., du nord à..., du midi à..., et contenant en superficie... hectares... ares... centiares ; — 2° tous les divers ustensiles servant à la culture et à l'exploitation de cette ferme, desquels il a été fait, entre les parties, un état qui est demeuré ci-joint ; — 3° les pièces de terre labourable dont l'énonciation suit... (*indiquer la contenance de chaque pièce*).

Ce bail est fait aux charges, clauses et conditions suivantes : — 1° de garnir ladite ferme et de la tenir garnie de meubles, grains et fourrages, chevaux, bestiaux et autres effets d'exploitation, et suffisants pour répondre des fermages ; — 2° d'entretenir les bâtiments de toutes réparations locatives,

et de les rendre, à l'expiration du bail, en bon état de réparation, conformément à l'état qui en sera dressé entre les soussignés avant l'entrée en jouissance dudit preneur ; — 3° de souffrir les grosses réparations qu'il conviendra de faire, et de fournir les voitures et chariots pour transporter les matériaux qui seront nécessaires pour faire ces grosses réparations ; — 4° de labourer, fumer et ensemencer les terres par soles et saisons convenables, sans pouvoir les dessoler ni dessaisonner ; — 5° de convertir toutes les pailles en fumier pour l'engrais desdites terres sans pouvoir en distraire ni vendre aucune partie, et de laisser, à la fin de son bail, toutes celles qui s'y trouveront ; — 6° d'entretenir les clôtures qui se trouvent sur ladite ferme, de replanter les nouvelles haies partout où il en pourra manquer, et de faire vider et curer les fossés quand il en sera besoin ; — 7° de bien façonner et cultiver les vignes suivant les usages des lieux, les provigner, en replanter d'autres à la place de celles qui périraient ou qu'il faudrait arracher ; — 8° d'écheniller les arbres toutes les fois qu'il en sera besoin, et de replanter d'autres arbres à la place de ceux qui mourraient ; — 9° de payer, sans aucune imputation sur les fermages, l'impôt foncier pendant la durée dudit bail ; — 10° de rendre, à la fin de son bail, les ustensiles de culture et de labour qui y sont compris en bon état, tels qu'il les aura reçus, et tous lesdits biens en bon état de culture et labourage ; — 11° de ne pouvoir céder ni transporter son droit au présent bail sans le consentement exprès et par écrit du bailleur.

Le présent bail est fait moyennant un fermage annuel montant à la somme de..., que le preneur s'oblige de payer, chaque année, en espèces métalliques ayant cours (*ou en prestation en nature*), audit bailleur, en sa demeure à..., en... payements égaux, aux époques ordinaires (*indiquer les époques*), dont le premier, de la somme de..., sera fait le... pro-

chain ; le deuxième, etc., pour ainsi continuer à être payé d'année en année aux mêmes époques.

Fait double à..., le... (*Signatures des parties.*)

III. CONGÉ PAR ACTE SOUS SEING PRIVÉ.

Entre les soussignés :

M... (*nom, prénoms, qualité et demeure*), d'une part ;

Et M... (*id.*), d'autre part, a été fait et arrêté ce qui suit :

M.. donne par ces présentes congé à M..., qui l'accepte, pour le terme de..., de l'appartement par lui occupé dans la maison dudit..., rue..., s'engageant, M..., à sortir des lieux loués à l'époque ci-dessus énoncée, à justifier du payement de ses contributions, à faire les réparations locatives à sa charge, et à remplir toutes les obligations d'un locataire sortant.

Fait double entre les parties, le

(*Signatures des parties.*)

IV. PROCURATION DU MANDAT.

Je soussigné, , demeurant à , déclare constituer par ces présentes, pour mon mandataire général et spécial, M. , demeurant à auquel je donne pouvoir de, pour moi et en mon nom (*détailler les pouvoirs qu'on entend donner, et mettre avec circonspection ces pouvoirs*), et généralement faire, relativement à ce que dessus, tout ce qui sera utile et nécessaire.

On peut terminer encore de la manière suivante :

Et généralement faire, relativement à ce que dessus, tout ce que le mandataire constitué jugera convenable, quoique non prévu par ces présentes, promettant d'exécuter les engagements qui seront contractés par ledit mandataire en

vertu des présentes, même de ratifier lesdits engagements, s'il est besoin, m'obligeant à rembourser audit mandataire les avances et frais que celui-ci aurait faits pour l'exécution du présent mandat, et lui payer les salaires convenables.

Fait à (*mentionner les jour, mois et an*).

(*Signature du mandant.*)

V. PROCURATION POUR RECEVOIR DES LOYERS.

Je soussigné, , propriétaire, demeurant à , donne pouvoir à M., demeurant à , de recevoir pour moi les loyers d'une maison située à , louée ; de donner aux locataires toute quittance et décharge; de donner congé à ceux d'entre eux qui seraient en retard de payement; de faire, pour le recouvrement desdits loyers, toutes poursuites et diligences autorisées par la loi; de citer et poursuivre lesdits locataires, pour les contraindre au payement desdits loyers dus et échus, pour l'exécution des clauses et conditions portées dans leurs baux.

Comme aussi de renouveler les baux finis ou près de finir, ou dont les locataires auraient reçu congé.

Fait à , le mil.

(*Signature du mandant.*)

VI. POUVOIR DE COMPARAITRE EN JUSTICE DE PAIX.

Je soussigné (*nom, prénoms, profession et domicile*), donne pouvoir à M. , de, pour moi et en mon nom, comparaître devant le tribunal de paix du canton de , sur la citation qui m'est donnée, à la requête du sieur , par exploit de , huissier à , en date du ; présenter toutes exceptions et défenses; nommer, s'il y a lieu, tous experts, as-

sister à leurs opérations, composer, traiter, transiger, compromettre; signer tous actes et procès-verbaux, élire domicile, et généralement faire ce qui sera nécessaire, promettant l'agréer..

Fait à , le

(*Signature du mandant.*)

VII. COMPROMIS SOUS SIGNATURES PRIVÉES.

Les soussignés,

1° M. (*nom, prénoms, profession et demeure*), d'une part;

2° Et M. (*nom, prénoms, profession et demeure*), d'autre part;

Ne voulant pas porter devant les tribunaux les difficultés qui les divisent, relativement (*indiquer la nature de la difficulté*),

Sont convenus ce qui suit :

Art. 1er. Les parties, d'un commun accord, sont convenues de faire décider ces difficultés par des arbitres, et ont nommé, par ces présentes, pour leurs arbitres, M. (*profession*), demeurant à et M. (*profession et demeure*), à l'effet de prononcer sur la contestation qui s'est élevée entre eux.

Art. 2. Ils donnent pouvoir auxdits arbitres de statuer sur ladite contestation dans le délai de , et, à cet effet, de se faire remettre par chacun des soussignés tous les titres, pièces et documents qui leur seront nécessaires pour établir une décision équitable; promettant s'en rapporter à cette décision et l'exécuter dans tous ses points, sans aucune exception ni réserve. Et, dans le cas où il y aurait partage entre les arbitres ci-dessus nommés, les parties nomment pour surarbitre, à l'effet de vider le partage, le sieur M..., , demeurant à , auquel, en

ce cas, elles confèrent les mêmes pouvoirs qu'aux autres arbitres.

Art. 3. Ils seront tenus de prononcer leur sentence arbitrale dans le délai de deux mois, à compter de ce jour. (*Si on ne fixe pas de délai, il faut prononcer dans les trois mois.*)

Fait double à (*double ou triple, suivant le nombre des parties ayant un intérêt distinct*), le

(*Signature des parties.*)

VIII. OUVERTURE DU PROCÈS-VERBAL.

L'an mil huit cent , le heure d , par-devant nous , , demeurant à , et , , demeurant également à , réunis dans le cabinet de mondit sieur , sont comparus : 1° M. (*noms, demeure et qualités*); et 2° M. (*noms, demeure et qualités*);

Lesquels nous ont dit (*désigner l'objet de la contestation, la nomination des arbitres faite par les parties, et les clauses dont elles sont convenues, comme dans la formule précédente*).

Desquels comparution, dire et réquisition, nous avons donné acte aux parties, et, après avoir accepté les pouvoirs qui nous sont par elles conférés, nous nous sommes constitués en tribunal arbitral, à l'effet de juger la contestation qui nous est soumise conformément auxdits pouvoirs; et avons signé avec les parties après lecture faite.

(*Signatures des arbitres et des parties.*)

Nota. Souvent on se présente devant les arbitres sans compromis antérieur : en ce cas, le procès-verbal tient lieu de compromis, et il faut avoir soin de mentionner toutes les clauses essentielles de cet acte.

IX. CONSTITUTION DU TRIBUNAL ARBITRAL PAR DÉFAUT.

L'an (*an, jour et heure*), par-devant nous (*indiquer les*

prénoms, noms, qualités et domiciles des arbitres), et dans le cabinet de , l'un de nous,

A comparu M. , lequel a dit que par (*jugement ou compromis*), en date du , enregistré nous avons été nommés arbitres-juges de la contestation existant entre lui et le sieur (*noms, qualité et domicile du défendeur*);

Que, sur notre indication, il a fait sommation audit sieur , par exploit de , en date du , enregistré, d'avoir à se présenter par-devant nous, à ces jour, lieu et heure, à l'effet d'assister à la constitution du tribunal arbitral qui doit juger la cause pendante entre les parties, et de faire toutes les réquisitions qu'il jugera convenables;

Et attendu que l'heure fixée est écoulée, et que le sieur ne se présente pas, il a requis défaut, et, pour le profit, qu'il nous plaise accepter les fonctions à nous déférées, et nous constituer en tribunal arbitral. Après quoi sera fait droit, et a signé après lecture.

(*Signature du comparant.*)

Sur quoi nous soussignés, vu (*le jugement ou le compromis*);

Vu la sommation donnée au sieur

Considérant qu'il est (*indiquer l'heure écoulée*);

Considérant que toutes les pièces sont régulières;

Donnons défaut contre le sieur , non comparant ni personne pour lui, et pour le profit, déclarons accepter les fonctions à nous conférées, et nous constituer en tribunal arbitral pour juger conformément au (*jugement ou compromis*).

Nota. On relate ensuite tous les actes qui ont été faits, et on place la sentence arbitrale à la suite de ce procès-verbal.

X. JUGEMENT ARBITRAL.

Et du (*jour et heure*)

Nous, arbitres prénommés et qualifiés, réunis dans le cabinet de M. , l'un de nous, avons rendu la sentence suivante :

Entre le sieur , d'une part ;

Et le sieur , d'autre part.

La cause présente à juger au point de droit les questions suivantes : 1° ; 2° (*énoncer les questions de fait et de droit résultant du procès*).

Vu (*indiquer toutes les pièces, avec mention de l'enregistrement, du bureau d'enregistrement, du droit perçu et de la date, et si les parties ont été entendues de vive voix*), après avoir entendu leurs observations (*ou plaidoiries*) respectives;

Considérant, sur la première question ,

sur la seconde question ,

Par ces motifs, nous, arbitres susdits et soussignés, après avoir délibéré, jugeant (*en premier ou en dernier ressort*),

Disons, ordonnons, ou condamnons, etc.;

Condamnons M. aux dépens liquidés à la somme de (*ou dépens compensés*);

Et sur les autres demandes, fins et conclusions des parties, les mettons respectivement hors de cause, et avons signé après lecture.

(*Signatures des arbitres.*)

XI. LETTRE DE CHANGE.

Lyon, le 24 mai 1855. B. P. 500 fr.

A deux mois de date payez, par cette lettre de change, à l'ordre de M. , demeurant à , la somme de

cinq cents francs, valeur reçue comptant, que passerez sans autre avis de

A Monsieur (*Signer ici.*)

MICHEL, négociant, à Marseille.

XII. MANDAT.

Paris, le 2 octobre 1855. B. P. fr.

Au prochain, il vous plaira de payer, contre ce présent mandat, à M. , ou à son ordre, la somme de francs, valeur en compte, que passerez suivant (*ou sans autre*) avis de

A Monsieur Votre serviteur,

BRUNIER, négociant, à Nîmes. (*Signer.*)

Ou bien encore :

Marseille, le B. P. fr.

A vue payez par cette lettre de change, à mon ordre, la somme de valeur en moi-même, que passerez sans autre avis de votre dévoué.

A Monsieur (*Signer ici.*)

BLANC, négociant, à

Ou bien :

Avignon, le 4 juillet 1855. B. P. fr.

A un an de date, il vous plaira payer, par cette lettre de change, à l'ordre de M. la somme de valeur solidairement reçue comptant, que passerez suivant l'avis de

A Monsieur (*Signatures.*)

, négociant, à

XIII. ACTE DE SOCIÉTÉ EN NOM COLLECTIF.

Entre les soussignés S.. .. (*nom, prénoms, profession et*

domicile, avec énonciation de la patente, s'il s'agit d'un négociant ou d'autre personne qui y soit soumise), d'une part;

Et (*mêmes indications*), d'autre part; ont été faites les conventions suivantes :

Art. 1er. Il est formé entre nous une société, pour le commerce de..., aux conditions suivantes :

Art. 2. Ladite société est établie pour dix années qui commenceront le... et finiront le...; elle aura lieu sous la raison S..... *et compagnie*, et son domicile est fixé en la demeure dudit sieur S.....

Art. 3. Elle sera administrée, en commun, par les sociétaires; néanmoins le sieur S..... fera les achats et ventes, et aura seul droit de signer, sous la raison sociale, les actes et engagements relatifs à la société, et sa signature obligera chacun de nous.

Art. 4. Le capital de la société sera de la somme de....., que nous fournirons chacun pour un tiers à l'époque du..... Le versement en sera fait en numéraire ou en billets ou marchandises.

Art. 5. Les deux tiers de la masse de la société seront employés en acquisitions de marchandises du commerce qu'entreprend la société, et en achats des objets nécessaires audit commerce; l'autre tiers restera en caisse.

Art. 6. Le sieur R..... sera chargé de la tenue de la caisse; le sieur G....., de la tenue des livres.

Art. 7. Les profits de la société, ainsi que les pertes, seront partagés ou supportés par tiers entre les associés.

Art. 8. Seront à la charge de la société, les loyers des magasins nécessaires au commerce, et les appointements des commis, garçons et autres employés.

Art 9. Chaque année il sera fait, par les associés, un inventaire de tout ce qui composera la société. Si cet inventaire établit des bénéfices, ils seront partagés par les socié-

taires ; si des pertes, au contraire, sont constatées, chaque associé sera tenu, dans le mois dudit inventaire, d'y contribuer de manière que le fonds social soit toujours de...

Art. 10. Si, dans le cours de ladite société, un des associés jugeait à propos d'y verser des fonds, il lui en serait payé un intérêt de six pour cent; il pourrait retirer de la société lesdits fonds à sa volonté, en prévenant ses associés un mois d'avance.

Art. 11. Aucun des associés ne pourra faire le commerce, de quelque nature que ce soit, que pour le compte de la société.

Art. 12. Chacun des associés retirera tous les ans de la caisse de la société la somme de...., pour l'intérêt à six pour cent du capital de...., formant sa mise de fonds.

Art. 13. En cas de décès de l'un des associés, la mise sociale de cet associé, et sa part dans les bénéfices, seront rendues à ses héritiers, et la société continuera entre les associés survivants.

Art. 14. A la dissolution de la société, un des associés sera seul chargé d'en faire la liquidation.

Art. 15. Si, pendant la durée de ladite société, ou lorsqu'elle sera expirée, il survenait des contestations, elles seront portées devant les arbitres nommés par les coassociés ou par le tribunal de commerce.

Fait (*indiquer qu'il y a autant d'originaux que de parties ayant un intérêt distinct*) à le

(*Signatures.*)

XIV. ACTE DE SOCIÉTÉ EN COMMANDITE.

Nous soussignés,

(*Préambule de la formule précédente.*)

Avons constitué entre nous une société de commerce en commandite, aux conditions suivantes :

La société est fondée pour faire, entreprendre toutes les opérations de commerce, achats et ventes de marchandises quelconques, suivant qu'elles seront d'abord approuvées et convenues par les associés solidaires et responsables ci-après nommés.

La masse de la société sera composée d'une somme principale de , de laquelle somme ont été fournis présentement par G.... francs, ont été aussi fournis à l'instant par R.... et les francs restants seront fournis par S...

Ces fonds seront versés dans la caisse sociale, dont l'administration sera confiée à un caissier comptable qui ne pourra faire aucun emploi de l'argent de la société que pour les payements des affaires, négociations, achats et autres objets qui lui seront désignés par les soussignés ou par les livres de la société.

Les sus-nommés nomment, pour leur caissier, le sieur P..., qui ne pourra entrer en exercice qu'après avoir versé un cautionnement de la somme de entre les mains des soussignés, qui lui en donneront décharge et lui en payeront l'intérêt à pour cent par an.

Ce cautionnement lui sera remis lorsqu'il cessera ses fonctions.

La raison sociale de la société sera celle de R... et S... Tous les actes de la société seront exclusivement signés sous cette raison, et chacun des associés responsables pourra le signer seul; les actes qu'il signera ainsi obligeront la société.

Les soussignés désignent pour associés solidaires responsables lesdits R... et S... En conséquence, ils administreront exclusivement la masse sociale.

Le siége de la société sera fixé dans la maison de S...

A l'égard de G... il n'est reconnu qu'associé en com-

mandite dans la présente société ; en conséquence, il ne sera tenu des pertes que jusqu'à concurrence des fonds qu'il a mis dans la société; il aura droit au tiers des profits, à quelque valeur qu'ils puissent se monter.

La présente société en commandite est faite pour ans, pendant lesquels elle ne pourra être dissoute que du consentement des parties, ou en cas de mort de l'un des associés. En ce cas, les héritiers du décédé pourront demander la restitution de sa mise, aux charges de droit, sauf à supporter les pertes, s'il y en a.

Les associés responsables et solidaires rendront compte de leur gestion tous les six mois; ils partageront avec les autres associés les bénéfices qu'ils auront pu faire dans la société. A la fin de chaque année, ils feront un inventaire des meubles, effets, marchandises, créances et immeubles de la société, afin d'en constater la situation.

Les livres et registres de la société seront tenus suivant les règles du commerce. Les associés gérants et solidaires fixeront le traitement du caissier et des commis.

Fait (*nombre des originaux*) à le

(*Signatures.*)

XV. ACTE DE SOCIÉTÉ OU ASSOCIATION EN PARTICIPATION.

Nous soussignés, 1° N. (*nom, prénoms, profession et demeure*), d'une part; 2° B., d'autre part;

Sommes convenus de ce qui suit :

Nous déclarons nous associer pour l'achat et vente à profit ou perte, par moitié, de... (*désignation de l'objet de la société*). Nous fournirons à cet effet, par moitié, les fonds nécessaires à l'achat de...., aux frais de transport et de magasin.

Le dépôt en aura lieu à. .

La vente de... sera faite par nous deux conjointement, ou

du consentement par écrit de celui qui ne pourra se trouver à la vente.

La vente aura lieu au comptant, et le produit sera partagé de suite entre nous par moitié.

L'association, n'ayant pas d'autre objet que celui désigné ci-dessus, cessera donc aussitôt la vente et le partage du prix consommés.

Fait à Paris, le etc.

(*Signatures des parties.*)

Les sociétés anonymes ne pouvant être constituées que par acte authentique, nous ne donnons pas la formule de ces sortes d'actes, qui sont du ressort des officiers ministériels.

XVI. BILAN.

Du sieur (*Noms, profession, domicile.*).

ACTIF.

Argent en caisse.			400 fr.	»
Billets en portefeuille.	Bons. . . .	3,500 fr. »	4,000	
	Douteux. .	500 »		
Débiteurs par compte.	Bons. . .	4,500 »	5,600	»
	Douteux. .	1,100 »		
Fonds de commerce, évalué approximativement. . . . . , ...			6,000	»
Meubles meublants, effets à son usage. .			900	»
Vaisselle d'argent.			1,500	»
Immeuble. Une maison située rue , évaluée.			12,000	»
			30,400	»

PASSIF.

Créanciers hypothécaires.

Au sieur , par acte du	8,000 fr.	»	18,000	»
A la dame , pour sa dot,	10,000	»		

Créances privilégiées.

Aux contributions.	300	»
A reporter.	18,300	»

	Report. . . .	18,500	

Créanciers par billets à payer.

Au sieur	pour billet au	7,000 fr.	»	15,000	»
Au sieur	pour billet au	5,500	»		
Au sieur	pour billet au	2,500	»		

Créanciers par compte.

M.		7,000 fr.	»	19,000	»
M.		6,000	»		
M.		4,000	»		
M.		2,000	»		
	Résultat.			50,300	»
	Le *Passif* est de.			50,300	»
	L'*Actif* est de.			50,400	»
	Déficit.			19,900	»

Note justificative des opérations de la gestion du failli.

Perdu dans trois faillites des sieurs.	15,500 fr.	»		
Payé pour intérêts de dettes hypothécaires.	3,200	»		
Payé pour négociation de billets.	5,000	»		
	21,500	»	21,500	»

Dépenses de maison.

En l'année.	4,000	»		
Dito.	4,000	»		
Dito.	4,000	»		
	12,000	»	12,000	»
Dépenses et pertes à reporter. . . .			53,500	»

Report. . . .	33,500	»
A déduire les bénéfices faits sur les marchandises vendues pendant les années, etc. . .	13,600	»
Reste. . . .	19,900	»

Récapitulation.

Actif réel.	30,400 fr.	»	50,300	»
Pertes et dépenses, déduction faite des bénéfices. . . .	19,900	»		
Passif. . . .			50,300	»

(*Signatures du failli ou des syndics.*)

Avant la signature des syndics, on met : Certifié par nous, syndics, à... le...

XVII. POUVOIR A L'EFFET DE SE PRÉSENTER AUX OPÉRATIONS DE LA FAILLITE.

Je soussigné (*prénoms, nom et profession*), demeurant à , donne pouvoir à M. , demeurant à

De, pour moi et en mon nom, se présenter à la faillite du sieur , mon débiteur de la somme de ;

En conséquence, requérir toutes apposition, reconnaissance et levée de scellés; procéder à tous inventaires et récolement; faire, en procédant, tous dires, réquisitions et réserves; donner tout avis qu'il jugera convenable sur la nomination ou le remplacement de tous syndics; faire vérifier ma créance, en affirmer la sincérité, comme je l'affirme par le présent pouvoir; vérifier tous titres produits par les autres créanciers, en contester la validité; se faire rendre compte de l'état de la faillite; prendre part à toutes les délibérations de créanciers; consentir toutes remises, accorder termes et délais, traiter, transiger, composer; et, à cet effet, signer tous actes, concordats ou arrangements parti-

culiers, s'y opposer, même par les voies extraordinaires ; porter plainte en banqueroute simple ou frauduleuse, remettre ou retirer tous titres et pièces, toucher tout dividende, en donner quittance ; passer et signer tous actes, élire domicile, changer les élections, et généralement faire ce qui sera nécessaire, quoique non prévu en ces présentes, promettant l'avouer.

Fait à *Le signataire doit mettre de sa main :* Bon pour pouvoir.

XVIII. TESTAMENT OLOGRAPHE.

Moi R. (*prénoms, nom, âge, profession ou qualité, demeure*), étant sain de corps et d'esprit, j'ai fait et écrit en entier mon présent testament, expression de ma dernière volonté, de la manière et ainsi qu'il suit :

Je donne et lègue, pour en jouir après mon décès, à X. (*prénoms, nom, profession ou qualité, demeure*), toute la portion de mes biens, meubles et immeubles, dont il m'est permis de disposer par la loi. (Code civ., art. 1003.)

Je veux que mon légataire universel donne à P. (*désigner la personne*) tel objet..., *ou* paye à M. la somme de..., *ou* fasse à D. une pension viagère de la somme de...

Ou je donne et lègue à C. mon fonds de commerce de...

Ou je donne et lègue à E. (*tels objets qu'on désignera*). (Code civ., art. 1014.)

Je nomme pour mon exécuteur testamentaire M. G. (*prénoms, nom, profession ou qualité, demeure*), que je prie d'accepter (*telle ou telle somme*), en reconnaissance du service que je réclame de lui. (Code civ., art. 1025, s.)

Je révoque tout autre testament et disposition à cause de mort, que j'ai pu faire avant le présent qui contient mes dernières volontés.

Le présent fait, écrit, daté et signé de ma main, en ma demeure.

A... (*le nom de l'endroit*), ce... (*la date en toutes lettres et non en chiffres*).

— *Si l'on veut instituer légataires* (Code civ., art. 1044, 1045) *plusieurs personnes*, *dans l'intention que la part que l'une d'elles ne pourra pas recueillir parce que sa mort serait arrivée avant celle du testateur*, *ou par quelque autre événement*, *accroisse à l'autre*, *on peut tester comme il suit:*

J'institue M. A. et M. B. (*désigner les noms*, *prénoms*, *professions et demeures*) mes légataires universels.

A..., le... mil...

— *Si l'on veut instituer un légataire à titre universel* (Code civ., art. 1010), *on teste ainsi :*

Je lègue à M. B. (*nom*, *prénoms*, *profession et demeure*) la moitié de ma succession. A..., le... mil...

Nota. Il faut avoir soin d'apporter une attention des plus minutieuses dans la rédaction d'un testament, car l'omission de la formalité la plus légère peut entraîner la nullité de cet acte. Si, dans le corps de l'acte, il se trouve des mots, des lignes rayées, il est indispensable, avant de le signer, de faire mention, à la fin, du nombre de ces mots, de ces lignes rayées, et de les déclarer nuls. Si on a été forcé de faire des renvois à la fin ou des apostilles en marge, il faut que ces renvois et apostilles soient pareillement écrits de la main du testateur, signés et approuvés de lui.

CAUTIONNEMENTS.

Cautionnements des officiers ministériels.

Les officiers ministériels que la loi assujettit au cautionnement sont : les avoués, les greffiers, les huissiers, les commissaires-priseurs, les gardes du commerce.

Les notaires, les conservateurs des hypothèques, agents de change et courtiers de commerce, les avocats à la Cour de cassation, sont également assujettis à un cautionnement. Les règles relatives au cautionnement des officiers ministériels appartenant à l'ordre judiciaire leur sont applicables.

La *quotité* des cautionnements des différents officiers ministériels, après avoir éprouvé plusieurs variations, a été définitivement fixée par la loi du 28 avril 1816.

Cautionnements des avoués, greffiers de tribunaux et huissiers.

	AVOUÉS.		GREFFIERS.		HUISSIERS.	
	Ancien.	Nouveau	Ancien.	Nouveau	Ancien.	Nouveau
Tribunaux de 1re inst., avant 1810, où il y avait 3 juges et 2 suppléants.	1800	1800	1067	4000	267	600
Idem, 4 juges et 3 suppléants.	1200	2600	1600	5000	400	900
Idem, 7 juges et 4 suppléants.	1600	3000	2133	5500	532	1200
Idem, 10 juges et 5 suppléants.	2000	5000	2667	6500	667	1600
A Paris.	3600	8000	4800	10000	1200	3000
Cour d'appel avant 1810, où il y avait 12, 13 et 14 juges.	2400	4000	3200	12000	800	»
Idem, 20, 21 ou 22 juges. .	2800	5000	3733	14000	933	»
Idem, 31 juges.	3200	6000	4267	16000	1067	»
A Paris.	6000	10000	8000	20000	2000	»
Trib. de com. dans tous les dép.	»	»	1333	3000	333	»
A Paris.	»	»	5333	8000	1333	»
	Avocats.					
Cour de cassation.	4000	7000	5333	8000	1333	»

Cautionnements des notaires.

RÉSIDENCE DES COURS IMPÉRIALES.		RÉSIDENCE DES TRIBUNAUX.		
POPULATION.	FIXATION des Cautionnements.	POPULATION.	TRIBUNAUX de 1re instance.	JUSTICES de Paix.
5000 habitants et au-dessous.	4000	2000 habitants et au-dessous.	3000	1800
5001 à 6000	4500	2001 à 2500	3200	1900
6001 à 7000	5000	2501 à 3000	3400	2000
7001 à 8000	5500	3001 à 3500	3600	2100
8001 à 9000	6000	3501 à 4000	3800	2200
9001 à 10000	6500	4001 à 4500	4000	2300
10001 à 12000	7000	4501 à 5000	4200	2400
12001 à 14000	7500	5001 à 5500	4400	2500
14001 à 16000	8000	5501 à 6000	4600	2600
16001 à 18000	8500	6001 à 6500	4800	2700
18001 à 20000	9000	6501 à 7000	5000	2800
20001 à 22000	9500	7001 à 7500	5200	2900
22001 à 24000	10000	7501 à 8000	5400	3000
24001 à 26000	10500	8001 à 8500	5600	3100
26001 à 28000	11000	8501 à 9000	5800	3200
28001 à 30000	11500	9001 à 9500	6000	3300
30001 à 32000	12000	9501 à 10000	6200	3400
32001 à 34000	12500	10001 à 11000	6400	3500
34001 à 36000	13000	11001 à 12000	6600	3600
36001 à 38000	13500	12001 à 13000	6800	3700
38001 à 42000	14000	13001 à 14000	7000	3800
42001 à 46000	14500	14001 à 15000	7200	3900
46001 à 50000	15000	15001 à 16000	7400	4000
50001 à 55000	15500	16001 à 17000	7600	4100
55001 à 60000	16000	17001 à 18000	7800	4200
60001 à 65000	16500	18001 à 19000	8000	4300
65001 à 70000	17000	19001 à 20000	8200	4400
70001 à 75000	17500	20001 à 25000	8400	4500
75001 à 80000	18000	25001 à 30000	8600	4600
80001 à 85000	18500	30001 à 35000	8800	4700
85001 à 90000	19000	35001 à 40000	9000	4800
90001 à 95000	19500	40001 à 50000	9200	4900
95001 à 100000	20000	50001 à 60000	9400	5000
100001 et au-des.	25000	60001 à 70000	9600	5100
A Paris.	50000	70001 et au des.	12000	5200

Cautionnements des greffiers des justices de paix.

	Ancien.	Nouveau.
A Paris.	6400	10000
A Bordeaux, Lyon et Marseille.	4800	6000
Dans les communes de 50001 à 100000 habit.	3200	4000
Idem 30001 à 50000	2400	3000
Idem 10001 à 30000	1600	2400
Idem 3001 à 10000	1067	1800
Idem 3000 et au-dessous.	533	1200

Cautionnements des commissaires-priseurs.

2500 habitants et au-dessous.	4000 fr.
2501 à 3000.	4200
Même progression jusqu'à 6501 inclusivement à 7000.	5800
7001 à 8000.	6000
Même progression jusqu'à 19001 inclusiv. à 20000.	8400
20001 à 25000.	8600
Même progression jusqu'à 35001 inclusiv. à 40000.	9200
40001 à 50000.	9400
Même progression jusqu'à 70001 inclusiv. à 80000.	10000
80001 à 100000.	12000
100001 et au-dessus.	15000
A Paris.	20000

MÉTAUX ET MATÉRIAUX

EMPLOYÉS DANS LA CONSTRUCTION DES BATIMENTS.

MÉTAUX.

Ce nouveau travail sera sans doute apprécié de MM. les propriétaires et des ouvriers en bâtiments, puisqu'ils pour-

ront, à l'aide de ces documents, dresser eux-mêmes le devis de leurs travaux, en surveiller l'exécution selon leur intérêt, enfin combiner ou apprécier approximativement l'état des dépenses auxquelles ces travaux ou entreprises peuvent donner lieu.

On connaît actuellement plusieurs sortes de métaux ou demi-métaux employés dans les arts et l'industrie, savoir :

Platine.

C'est le plus lourd de tous les métaux, le plus difficile à fondre, résistant au feu de forge. Cependant, quoiqu'il soit extrêmement dur, il peut se couper et se limer avec l'acier. Le pied cube de ce métal pèse 1,600 livres; le décimètre cube pèse 22 kilogrammes; un centimètre d'épaisseur sur un mètre carré pèserait 216 kilog. On le tire en fils très-déliés, en sorte qu'un fil de platine de deux millimètres de diamètre soutient sans se rompre un poids de 120 kilogram. Comme il est assez dur, qu'il se dilate le moins et qu'il est le plus inaltérable à l'air, on s'est empressé d'en faire l'étalon des poids et mesures. On en fabrique journellement des creusets et les capsules des chimistes. Sa découverte ne remonte qu'à 1735. Ce métal est presque aussi blanc que l'argent; il est moins cher quand il est brut; mais quand il est travaillé, il se vend de 50 à 60 centimes le gramme (500 fr. le kilog.)

Or.

Le pied cube pèse 1,350 livres; le décimètre cube pèse 18 kilogrammes 250 grammes. Il est, après le plomb, le plus mou de tous les métaux; mais, en revanche, il est le plus tenace et le plus malléable de tous. Un fil d'or d'un millimètre de diamètre soutient sans se rompre un poids de 125 kilogrammes, et la facilité avec laquelle il s'étend sous

le marteau n'est pas une de ses moindres qualités, puisqu'il supplée à sa rareté en lui permettant de recouvrir les corps de la couche la plus mince que l'on puisse imaginer. Un seul grain d'or peut s'étendre en une feuille de 3 à 4 décimètres carrés, et une seule statue équestre de grandeur naturelle (*un homme à cheval*) peut se dorer en entier avec une pièce d'or de 20 francs. Une once d'or (31 grammes), par suite de son passage à la filière, peut fournir un fil doré long de 97 lieues de poste ; et si l'on passe ce fil dans un laminoir, il se changera en un petit ruban de 111 lieues de long, doré en plein sur les deux faces. L'or ne s'emploie point pur; on y ajoute du cuivre ou de l'argent pour en augmenter la dureté. En France, sur 1,000 parties d'or, il y en a 84 d'alliage ; sa composition est pure et indestructible ; il n'éprouve même aucune altération ni au feu ni dans la terre.

Argent. Son poids est de 733 livres le pied cube ; un décimètre cube pèse 9 kilos 895 grammes ; sa valeur varie de 50 à 52 francs le marc (250 *grammes*).

Cuivre rouge. Le pied cube pèse 648 liv.; le décimètre cube pèse 8 kilos 750 gram., et un millimètre d'épaisseur sur un mètre carré égalerait le même poids qu'un décimètre cube.

Cuivre jaune. Il pèse 555 livres le pied cube ; le décimètre cube pèse 7 kilos 492 grammes, et un millimètre d'épaisseur sur un mètre carré pèserait aussi 7 kilos 492 grammes.

Fer. Le pied cube pèse 545 livres environ ; le décimètre cube pèse 7 kilos 360 grammes : dans un devis, il sera prudent de porter le poids du pied cube de 550 à 558 livres.

Étain. C'est le plus léger de tous les métaux usuels ; son poids est de 510 livres le pied cube, ou 6 kilog. 885 grammes le décimètre cube.

Plomb. Il pèse 795 livres le pied cube, 10 kilos 732 gram. le décimètre cube, ou un millimètre d'épaisseur sur un mètre carré.

Mercure ou Vif-Argent. Il fut découvert par Dédale; il pèse 950 livres le pied cube. Ce métal dissout l'or, l'argent, le platine, etc.; le décimètre cube pèse 12 kilos 825 grammes.

Zinc. Il fut découvert par Albert le Grand. Nouvellement introduit dans l'industrie, on le coule, on le moule, on le tourne, on le lamine à chaud, et on parvient à le tirer à la filière. On fabrique le zinc avec la pierre calaminaire et avec la blende (*sulfate de plomb ou fausse galène*); le zinc métallique se prépare à Liége; on l'emploie à la place du plomb pour couvrir les baignoires, les réservoirs, les maisons, etc., etc.

Bismuth. Il est le plus fusible (*facile à fondre*) de tous les métaux solides. Il se fond même à l'eau bouillante et sert à plomber les dents. Les potiers d'étain en mêlent une petite quantité dans leurs ouvrages pour donner plus de brillant et de solidité; son poids est de 687 livres le pied cube, 9 kilos 275 grammes le décimètre cube.

Antimoine. Il durcit tous les métaux avec lesquels on veut l'allier; il est aussi la base de plusieurs médicaments.

Urane. Il fut découvert par Klaproth en 1789; le Titane, en 1790: le Molybdène, demi-métal, par Kielm, en 1776; le Nickel, par Croubstatt, en 1751; le Similor (*alliage de cuivre et de zinc*); Or de Manheim; le Chrysocolle, matière propre à souder l'or et autres métaux, autrement appelé Borax du commerce; l'Arsenic.

Cobalt. Il fut découvert par Brau en 1735. Les minerais que contient ce métal sont recherchés avec empressement, parce qu'ils ont la propriété de colorer en bleu tous les verres et tous les émaux, et ces émaux bleus, réduits en poudre impalpable (*fine, déliée*), colorent à leur tour la plupart des substances avec lesquelles on les mêle. Le smait, l'azur, le bleu d'émail, le bleu royal de Saxe, sont employés à colorer

les verres et les émaux en bleu, à donner l'œil bleu aux linons, aux batistes ; il n'a jamais été obtenu à l'état métallique que par pure curiosité. Néanmoins le cobalt métallique est magnétique, c'est-à-dire qu'il indique le nord comme le fer aimanté.

Manganèse. Il est connu depuis 1777. Les principaux usages des minerais de ce métal sont de servir à purifier la composition du verre blanc, à colorer les émaux, la porcelaine, la faïence et le verre lui-même en violet foncé ; un autre usage non moins important, c'est de blanchir en quelques heures les toiles bises, les cires jaunes, les pâtes de papier, etc.

Chrome (couleur). Il fut découvert par Vauquelin, date de 1796 ; c'est le troisième métal colorant ; c'est à lui que l'émeraude doit sa belle couleur verte, et c'est à l'aide de ce même principe qu'on est parvenu à donner à la porcelaine cette teinte d'un vert particulier qui ne peut être imité et qui se fait remarquer par sa nuance et sa richesse ; du reste, il n'est encore d'aucun usage.

Tungstène. Demi-métal annoncé par Schecle en 1775, et démontré par Delhuyard en 1781.

Bronze. Il se compose toujours avec du cuivre et de l'étain, pour la fonte des cloches, des canons, des statues. Pour les cloches, on met 20 à 24 livres d'étain pour 100 livres de rosette (*cuivre pur et net qui n'est point mêlé de calamine*) ; on y ajoute 2 livres d'antimoine.

Potin. Ce n'est que du bronze impur, dans lequel on a fait entrer du plomb, du fer, etc.

Fonte. Elle pèse 450 à 500 livres le pied cube, 6 à 7 kilos le décimètre cube : ce métal est le premier produit des minerais de fer, et le fer lui-même se fait avec la fonte que l'on épure.

Les chenets, les plaques de cheminées, les fers à repasser,

les canons de remparts, les bombes, les boulets, les machines à vapeur, les ponts, les chemins de fers, les tuyaux de descente et ceux des canaux, les chaudières, etc., tout cela s'exécute journellement avec cette substance.

Acier. Il se fait aussi avec le fer; il n'en diffère que parce qu'il contient une certaine dose de charbon.

Si l'on veut s'assurer d'une manière positive si telle pièce est de fer ou d'acier, il suffit de placer une goutte d'eau-forte (*acide nitrique*) à sa surface et de l'essuyer un moment après. L'acide laissera une tache noire comme de l'encre sur l'acier, et n'en laissera point sur le fer.

Il y a plusieurs sortes d'acier introduites dans le commerce: l'acier de sementation, l'acier naturel ou de forge, l'acier fondu, qui n'est autre chose que l'acier naturel.

Wootz. C'est encore une espèce d'acier qui nous a été rapporté de l'Inde; il est infiniment plus dur que nos aciers d'Europe. Les ciseaux de wootz coupent la tôle d'acier avec autant de facilité que nos ciseaux ordinaires coupent le papier.

Fers aciéreux. Ce sont ceux qui ont la cassure brillante, qui ne présentent point de parties filamenteuses qui semblent s'être fait tirer avant de se rompre, cassent à froid. Néanmoins, en raison de leur dureté, on les emploie à la fabrication des instruments de culture, comme pics, pioches, socs, etc.

Fer-blanc. Ce n'est autre chose que du fer plongé dans un bain composé d'étain et d'antimoine.

MATÉRIAUX.

La pierre tendre, dégagée de son eau de carrière, devient très-bonne.

Pierre pleine.

Se dit de celle qui n'a point de cailloux, de coquillages, de trous ni de moye.

Pierre poreuse et coquilleuse.

Elle ne gèle pas aussi facilement qu'une pierre pleine, parce qu'elle rejette plus facilement l'humidité dont elle est imprégnée.

Lambourde.

Espèce de pierre tendre ; son grain est grossier ; elle est de couleur jaunâtre. Avant de s'en servir, il faut la laisser sécher, étant sujette à la gelée et à se déliter par feuillet ou écaille. La pierre d'Arcueil est très-dure ; la pierre de Basfranc est aussi très-dure, le grain très-fin. La pierre de liais est compacte. La pierre dite de Saint-Leu ; la pierre dite de Trossy.

Chaux.

Il y en a de plusieurs sortes : 1° *la chaux grasse* ou commune, qui est très-blanche, qui absorbe beaucoup d'eau et porte beaucoup de sable ; elle est excellente pour la bâtisse courante ; elle est économique sous ce rapport et durcit assez promptement à l'air ; 2° *la chaux maigre*, qui absorbe peu d'eau et demande peu de sable ; 3° *la chaux hydraulique*, qui a la qualité particulière de se durcir dans l'eau, sans mélange de ciment, et ne se gonfle pas en se fusant. Cette sorte de chaux est toujours maigre et demande peu de sable ; mais elle exige d'assez grandes précautions pour l'éteindre ; elle est peu économique ; cependant elle est excellente pour les fondations humides, et surtout pour les ouvrages qui doivent être submergés dès l'instant qu'ils sont finis. Les pierres qui forment la chaux hydraulique doivent être choisies parmi les pierres marneuses dites castines, qui sont

mates, tachent les doigts et s'émiettent à l'air. Pour éprouver si une chaux est hydraulique, il faut en mettre un morceau dans un vase, avec une quantité d'eau suffisante; retirez-la de l'eau avec précaution; au bout de quelques jours, si la chaux résiste sous le doigt, c'est une preuve qu'elle est hydraulique. La chaux se régénère elle-même, c'est-à-dire qu'elle redevient pierre calcaire, parce qu'elle attire de nouveau l'acide carbonique dont elle était séparée. La bonne chaux doit être d'un blanc grisâtre ou fauve.

Sables.

Il y en a de quatre sortes : 1° le sable de terrain ; 2° de ravine ; 3° de rivière, qui est le meilleur; 4° le sable de mer. Le bon sable crie dans la main, et pour connaître sa bonne qualité, il faut en mettre dans de l'eau ; si cette eau devient claire, c'est une marque qu'il est pur. C'est de sa bonne qualité que dépend le bon mortier, et par conséquent la bonne construction.

Mortiers.

Pour les ouvrages faits dans les lieux bas ou humides, on le compose avec deux boisseaux de ciment et un boisseau de chaux ou telle autre quantité de ciment, en y mêlant un tiers de chaux. Le deuxième mortier se fait avec deux boisseaux de sable et un boisseau de chaux; le troisième se fait avec trois boisseaux de chaux, pour une voiture de terre à deux chevaux. Le mortier bâtard contient une voiture de terre à deux chevaux, dix boisseaux de ciment et huit boisseaux de chaux. Il faut de deux à quatre voitures de terre par toise cube, selon la nature de pierre qu'on y emploie.

Enduit.

Pour faire un enduit convenable, il faut commencer par

nettoyer les joints, et, après les avoir arrosés, on bouche à la main les plus grands joints ; puis, avec un balais que l'on trempe dans du plâtre gâché clair, on le jette sur le mur.

Ciment.

On fait une espèce de ciment avec du mâchefer broyé, du tuileau, du charbon de terre et un peu de grès tendre réduit en poudre, le tout incorporé avec de la chaux vive éteinte et bien broyée.

Dans le ciment ordinaire, il faut éviter d'y mêler du carreau de terre cuite ou brique, l'un et l'autre n'étant pas assez cuits ; mais on peut y mêler des pots de grès et même du grès brisé. Ce ciment est excellent dans l'eau et le rez-de-chaussée.

Plâtre.

Le plâtre est composé d'acide sulfurique, de chaux et d'une eau de cristallisation. On reconnaît sa bonne qualité quand il laisse dans les doigts une espèce d'onctuosité.

Il est prudent de l'employer de suite, car s'il est exposé à la pluie ou au grand air, il s'évente, perd sa bonne qualité et sa force; il s'écaille, se pulvérise et ne prend point.

Le plâtre gras est le meilleur à l'emploi, parce qu'étant cuit à propos, il est plus aisé à manier, il se durcit de même et fait bonne liaison. Le plâtre serré a peu d'eau, il sert pour les soudures des enduits. Le plâtre clair sert à ragréer les moulures traînées.

La composition des différents matériaux dont nous venons de parler n'est pas tellement de rigueur qu'on ne puisse économiser, suivant la nature des ouvrages et des dépenses qu'on veut faire ; mais il est toujours prudent d'examiner avec soin si ce que l'on fait construire est exécuté selon les règles de l'art, et si les ouvriers ou entrepreneurs négligent de remplir les conventions qui ont été stipulées, etc.

Tuiles.

La bonne tuile doit rendre un son sonore lorsqu'on frappe dessus ; elle doit être aussi cuite à l'intérieur qu'à la superficie, sans être vitrifiée. On reconnaît la bonne cuisson à certains points brillants qui s'y font remarquer; il ne faut pas s'arrêter à la couleur, car les terres qu'on y emploie en produisent de diverses, et toutes peuvent être bonnes. Il y en a de deux dimensions, appelées grand et petit moule; celle du grand moule porte 30 centimètres de haut sur 23 centimètres de large; en donnant 11 centimètres de pureau, le mille peut couvrir près de 7 toises (26 *à* 27 *mètres*).

La tuile à claire-voie doit avoir 33 centimètres sur 11 centimètres de pureau. Cette dernière offre une économie, employée pour les hangars, les usines, les forges surtout, etc., parce que les tuiles, étant espacées de 8 à 10 centimètres entre elles, donnent issue à la fumée et à la poussière qui s'échappent par ces intervalles.

Ardoises.

Les ardoises qu'on estime le plus sont celles qui sont solides et minces tout à la fois; la meilleure est celle qu'on tire à une grande profondeur. Celle des premiers lits est d'une couleur rousse; elle se pénètre d'eau, s'attendrit. Il y a deux espèces d'ardoises, la carrée et la cartelette : la première a 30 centimètres de haut sur 22 à 23 de large; la cartelette n'a que 22 à 23 centimètres sur 16 à 17; il en faut environ 176 par toise carrée, et 44 à 48 pour un mètre carré.

Il faut dire cependant que, dans les pays qui sont sujets aux grands vents et dans ceux où il tombe beaucoup de neige, on préfère les ardoises plus petites et plus épaisses que celles que nous venons de citer.

L'ardoise absorbe si peu d'humidité qu'on peut n'en pas tenir compte ; elle sèche rapidement.

La tuile en absorbe environ la septième partie de son poids et conserve l'humidité pendant cinq à six jours. 100 pieds carrés de couvertures en ardoises pèsent environ 350 kilos, et la tuile plate, 900 ; la tuile courbe, forme anglaise, 450.

Il faut que le comble des bâtiments soit une fois et demie plus fort pour la tuile creuse que pour l'ardoise, et près de trois fois pour soutenir la tuile plate. La toise coûte de 19 à 21 francs, ou 5 fr. le mètre.

Il existe des corps dont la gravité et le volume ne sauraient être pesés ni avec des balances ni avec une romaine. La mesure de leur poids n'est en pareil cas que du ressort ou domaine de la géométrie ; mais il est souvent utile de pouvoir apprécier ces poids, surtout quand il s'agit d'effectuer des transports, des chargements, des déplacements de matériaux qui nécessitent des forces plus ou moins considérables. C'est pourquoi nous croyons faire plaisir à nos lecteurs en mettant sous leurs yeux un tableau approximatif de leurs poids par pied cube et par mètre cube.

	POIDS DU PIED CUBE.	POIDS DU MÈTRE CUBE.
	Livres.	Kilogrammes.
Terre grasse,	115	1552
Terre ordinaire,	95	1282
Terre argileuse,	135	1822
Sable de rivière,	132	1782
Sable de terrain,	120	1620
Sable fort,	124	1674
Chaux vive,	59	796
Mortier,	120 à 124	1650
Plâtre gâché,	104	1404
Plâtre en pierre,	86	1161
Pierre dure,	140	1890

	POIDS DU PIED CUBE.	POIDS DU MÈTRE CUBE.
	Livres.	Kilogrammes.
Pierre St-Leu,	115	1552
Pierre de liais,	165	2227
Pierre de Dijon,	181	2443
Pierre d'Is-sur-Tille,	152	2052
Pierre de grès,	183	2470
Marbre de couleur,	252	3402
Marbre blanc,	189	2551
Ardoise,	155	2092
Brique,	132	1782
Tuile,	127	1714
Ciment,	117	1579
Noyer,	42	567
Sapin,	35	472
Aubier,	38	513
Eau de puits,	72	972
Eau de Seine,	69	931
Eau de mer,	73 ½	992

Voyez précédemment, pour le poids des métaux et matériaux en général, page 270.

FORMULE DE MARCHÉ POUR BATIR.

Entre les soussignés Léon Millard, entrepreneur de bâtiments, patenté, demeurant à..., d'une part ;

Et Quentin Evrain, propriétaire à..., d'autre part ;

A été fait et arrêté le marché dont les stipulations suivent, savoir :

Ledit sieur Millard promet et s'engage, par ces présentes, envers ledit sieur Evrain, ce acceptant, à exécuter en son entier, bien et dûment faire au dire d'experts et gens à ce connaissant, tous les ouvrages de maçonnerie, charpente, serrurerie, couverture, menuiserie, vitrerie, pavage et tous autres travaux et fournitures nécessaires à la confection d'un bâtiment, mentionnés et détaillés au devis annexé au

présent marché, par lequel il s'oblige à fournir audit Evrain la pierre de taille, moellons, chaux, plâtre, dalles, sable, échafaudages, et généralement toutes les choses requises et nécessaires à ladite construction, de telle sorte que le susdit Evrain ne soit obligé de faire ni changement ni augmentation, autres que ceux portés aux plans et devis sus-mentionnés. *Pourra néanmoins, ledit entrepreneur, se servir des matériaux provenant des démolitions, et les appliquer en partie dans...* seulement. Les ouvrages seront faits conformément aux plans et dessins qui en ont été dressés par M. Gabriel, architecte, et qui, après avoir été signés et paraphés par les parties, ont été à l'instant mis ès mains dudit sieur Millard, à la charge par lui de les représenter, pour vérifier lesdits ouvrages, toutes les fois qu'il en sera requis par ledit sieur Evrain.

Ledit Millard, entrepreneur, promet de commencer lesdits travaux le....., de les continuer avec un nombre suffisant d'ouvriers, sans cessation, et de rendre le tout en bon état, fait et parfait, dans..., date de ce jour, et comme il a été dit ci-dessus, sous peine de.....,, qu'il s'engage à payer audit sieur Evrain, par forme d'indemnité, qui sera déduite sur la somme principale à payer.

Le présent marché est fait moyennant la somme de....., que ledit sieur Evrain s'oblige à payer audit sieur Millard, pour la totalité desdits travaux et des fournitures ci-dessus détaillés; sur laquelle somme de... ledit sieur Millard reconnaît avoir reçu d'avance, dudit sieur Evrain..... ... fr., en espèces ayant cours, dont quittance d'autant.

A l'égard du surplus, montant à la somme de..., ledit sieur Evrain promet de le payer audit sieur Millard ou au porteur de ses pouvoirs, en deux payements égaux, de deux mois en deux mois, dont le premier écherra le..., et le dernier, le...

Le tout convenu et arrêté par les parties soussignées pour recevoir son entière exécution.

Fait double et signé à...., ce...

FORMULE D'ACTE DE SOCIÉTÉ

ENTRE ENTREPRENEURS.

Code civil. Voir art. de 1802 à 1838, 1839, 1841, 1842, 1862, 1866.

L'an mil huit cent cinquante, le cinquième jour du mois de novembre, les soussignés Etienne Dumas, entrepreneur de..., patenté, demeurant à...., d'une part;

Et Léonard Servain, maître charpentier, demeurant à..., d'autre part;

Lesquels soussignés s'associent, par le présent acte, pour tous les ouvrages de bâtisse, tels que charpente, maçonnerie et tous autres ouvrages de construction qu'ils pourront faire, entreprendre ou confectionner ensemble, pendant... (*ou pour telle chose en particulier*), à compter de ce jour, pour quelque personne et en quelque lieu que ce soit, sans aucune réserve.

Ils s'obligent réciproquement à contribuer pour moitié, chacun en ce qui le concerne, c'est-à-dire dans ce qu'il pourra diriger ou qu'il conviendra de faire ou de payer, dans l'intérêt de ladite société et pour raison des marchés qu'ils auront passés. Ces marchés n'engageront néanmoins les soussignés qu'autant qu'ils auront été arrêtés entre eux, sous signatures privées; chacun des associés s'interdisant de passer seul aucun marché pendant lesdites..... années, à peine d'être privé de tous les bénéfices qui pourraient résulter de sa première association; lesquels bénéfices appartiendront à l'autre associé à titre d'indemnité, sans que celui-ci puisse être tenu des pertes, s'il y en a.

Ils s'obligent en outre, réciproquement, de faire et parfaire, dans le temps et de la manière qui seront fixés par les marchés qui pourront avoir lieu, toutes les constructions, tous les travaux et ouvrages quelconques dont ils seront chargés, et de faire en sorte qu'ils n'encourent l'un pour l'autre aucuns dépens, dommages et intérêts, desquels, en tous cas, ils promettent de se garantir et de s'indemniser réciproquement.

Les deniers provenant desdits ouvrages et entreprises seront reçus indifféremment par l'un ou par l'autre des associés, à la charge, toutefois, d'en rendre compte à toute réquisition.

Chacun desdits associés sera tenu de contribuer pour moitié aux avances et déboursés que lesdits marchés et travaux occasionneront. S'il arrivait cependant que l'un d'eux, du consentement de l'autre, ou pour satisfaire aux clauses des marchés, avançât une plus forte somme, il en prélèverait l'intérêt au taux légal avant tout partage.

Les charges et les pertes de ladite société seront réparties par moitié, entre les associés, avant tout partage des bénéfices ; chacun d'eux prélèvera ses avances ou ses déboursés. Ils s'engagent à contribuer également de leur temps et de leur talent, tant pour la main-d'œuvre que pour la surveillance, les plans, etc., sauf, dans le cas contraire, à s'en rendre réciproquement bon et loyal compte, dans le plus bref délai. C'est ainsi que tout a été convenu entre les parties soussignées, avec promesse de le mettre à exécution.

Fait double à Caen, ce. ..

FORMULE DE SOUMISSION CACHETÉE.

Je soussigné Pierre Hardin, entrepreneur de..., patenté, domicilié à..., m'engage à exécuter, à mes risques et périls,

les travaux à faire pour la construction de (*désigner l'objet*) :

1° Moyennant un rabais de 7 centimes par franc sur le prix estimatif de 4,537 fr. ; déduction faite, reste à 4,219 fr. 41 c.

2° 12 centimes aussi de rabais par franc sur la somme de 2,759 fr., prix estimatif des réparations à faire au pont de..., ce qui réduit cette somme à celle de 2,400 33 c.

En totalité, 6,619 fr. 74 c.

Le tout conformément aux devis et conditions portés au cahier des charges, dont j'ai pris suffisante connaissance ; pour laquelle adjudication je présente le sieur Georges, charpentier patenté, demeurant à Doulevant, pour ma caution solidaire : pourquoi nous signons la présente soumission.

A..., ce...

DES DEVIS.

Un devis n'est autre chose qu'un acte fait sur papier timbré, ou plutôt un mémoire général de tout ce qui doit être fait et fourni, c'est-à-dire des quantité, qualité et dimensions des matériaux susceptibles d'entrer dans une construction. Il doit être dressé d'après un plan y annexé, coté et expliqué en détail, avec le prix de chaque espèce d'ouvrage, par toise ou par mètre.

Malgré les notions et les connaissances que l'on peut avoir sur ce qui regarde les travaux de construction, il arrive souvent qu'un entrepreneur qui se rend adjudicataire, ou qu'un propriétaire qui veut faire bâtir, se trompe et travaille à son préjudice.

Avant donc de réaliser un projet de ce genre, on doit se mettre en garde contre toute espèce d'omission, et prévoir tous les frais et dépenses accessoires, souvent fort dispen-

dieux, tels que fouilles, échafaudages, tranchées, déblais et remblais, dans des terrains plus ou moins difficiles, de consistance de roche, gravier, sable, terre glaise ou vase, etc., affiches, enregistrement; ou bien encore, dans la fourniture de certains petits objets qui peuvent échapper dans un marché, comme ferrements, chéneaux, chambranles, plaque de cheminées, lambris, papier de teinture, peinture, quincaillerie, etc.

Nous conseillons donc de faire au préalable un plan raisonné de tout ce qu'on se propose d'entreprendre, de le combiner scrupuleusement sur ses moyens, afin de n'être pas dupe des marchés qu'on peut faire, par des changements ou des augmentations subséquentes et inattendues.

D'après ces considérations, nous plaçons ici une formule de devis. (*V. Code civil, art. de* 1787 *à* 1799.)

Devis estimatif des ouvrages en terrasse, maçonnerie, charpente, menuiserie et autres, concernant la construction d'une maison appartenant à M. Gaulin, négociant à...., rue de...., n°..., ainsi que des travaux préparatoires qui doivent être effectués dans l'emplacement destiné à cette construction.

PLAN DE L'ENTREPRISE.

Ce bâtiment, situé (*désigner l'emplacement*), aura 14 mètres de longueur, 10 mètres de largeur et 11 mètres d'élévation, du sol au sommet du comble. Ce comble sera fait en croupe et de forme triangulaire, couvert en ardoises, avec lattes en volige de chênes; chéneaux en fer-blanc ou tôle, modelons sous entablement. Ce bâtiment sera composé de quatre chambres à feu, dont deux au rez-de-chaussée et deux

autres à l'étage supérieur, toutes quatre ayant vue sur la face principale et au midi. Ces chambres seront immédiatement suivies chacune d'un cabinet, dont l'un par le bas (au nord) servira de cuisine, ayant à cet effet fourneaux et pierre à eau. Ces chambres et ces cabinets auront, au rez-de-chaussée, 3 mètres entre les planchers ou en sous-œuvre, et 2 mètres 66 centimètres pour l'étage supérieur. Il y aura, entre les chambres, un corridor séparant le bâtiment en deux parties, espacé de 2 mètres 15 centimètres, et dans lequel sera pratiqué l'escalier pour l'usage des autres étages. Il y aura, en outre, vingt-deux ouvertures de croisées, dont quatre à chaque chambre à feu, sur deux côtés ; une pour la cuisine, une autre pour le cabinet au-dessus de la cuisine, et quatre pour les deux autres cabinets. Il y aura également neuf ouvertures de portes, dont une principale à deux battants, pour le vestibule; les autres, pour les entrées des chambres et communications aux cabinets et à la cuisine.

Il sera construit trois cheminées : une à chaque chambre, et l'autre à la cuisine ; cette dernière, faite à la hotte, sans jambage. Une cave régnera sous la totalité dudit bâtiment, mais séparée en deux parties par un mur en briques, laquelle aura la profondeur de 2 mètres 35 centimètres et sera fermée à l'intérieur par une porte séparative en bois blanc.

CONDITIONS ACCESSOIRES.

L'adjudicataire payera les frais d'affiches, de publication, de timbre, d'enregistrement, d'expéditions, etc.

Il fournira tous les transports, main-d'œuvre, outils, équipages, échafaud, épures, panneaux, jalons, piquets, cordeaux, niveaux et pieux, s'ils sont nécessaires.

La chaux sera rendue à l'atelier, vive, saine et en pierre, pour être employée de suite.

Le mortier sera composé de trente-trois parties de chaux et de cent parties de sable pur, net et de bonne qualité.

Le mortier de ciment, pour les fondations, sera tamisé; les enduits seront de chaux et de sable : le mortier ordinaire pourra être fait avec de la terre franche pour les cloisons; la maçonnerie des fondations sera faite en gros moellons de craie ou de roche, avec mortier de chaux et sable.

Dans les ouvrages apparents, le moellon sera bien ébouziné, bien ébauché.

La pierre taillée proviendra de..., sans filets, moyes ni bouzin, proprement taillée dans ses parements, et suivra exactement les coupes bien pleines dans ses joints. La maçonnerie, tels que murs, cheminées, etc., sera recouverte d'un crépi de chaux et sable. Les murs de la cour seront recouverts, dans toute leur longueur, d'une dalle de... (*tel endroit*), bombée, faisant saillie de... La maçonnerie des fondations étant arrivée à 16 centimètres du sol, on élèvera le surplus du mur avec de la roche, jusqu'à la hauteur d..., lequel sera recouvert d'un socle en pierre dure, formant parpaing, pour asseoir la charpente (1).

Les contestations relatives à la présente entreprise seront jugées par...

TERRASSEMENTS.

L'emplacement étant déterminé, on tracera les lignes des murs de fondations; en conséquence, d'après les dimensions ci-dessus exprimées, la masse des terres à enlever sera de 540 mètres cubes (2), laquelle, à raison de... par mètre cube, pour déblai, remblai, transport, etc., peut être éva-

(1) Continuer ainsi d'énoncer les conditions.

(2) Une brouette, passablement chargée, peut contenir environ 36 à 40 millimètres cubes (un pied cube); par conséquent un mètre cube peut fournir 28 à 30 brouettées de terre.

luée à la somme de	0 fr. 0 c.		
non compris 66 centimètres d'enfoncement plus bas que la cave, sur 85 centimètres de large, pour les fondations, qui sont en plus; la totalité formant environ 54 mètres cubes.	0 0	0 fr. 0 c.	

MAÇONNERIE.

Le mur de fondations, joint au mur séparatif de la cave, porte, suivant les dimensions prises, 59 mètres de long sur 66 centimètres d'épaisseur, et 3 mètres d'enfoncement, 33 centimètres de mur apparent avec le socle, non compris l'empâtement du dedans et du dehors, portant 17 centimètres, fait en totalité 164 mèt. cubes, au plus faible, à... le mètre	0 fr. 0 c.	0	0
Quatre patins, etc.	0 0		

CHEMINÉES.

Elles seront élevées à la hauteur de..., auront 1 mètre de long sur 27 centimètres de large dans œuvre; les languettes, 1 mètre d'épaisseur, construites et pigeonnées en..., ravalées des deux côtés; les tuyaux sortant seront faits en briques et tuileaux. Les deux principales cheminées, étant ainsi faites et dévoyées à la hauteur du 1er étage, peuvent être évaluées à la somme de	0 fr. 0 c.	0	0
Celle de la cuisine (*faire le détail de ses dimensions et qualités, etc.*)	0 0		
A reporter		0	0

Report. 0 0

CHARPENTE.

Les quatre poteaux de coin auront 25 à 28 centimètres d'équarrissage, formant en totalité environ 3 stères 22 centistères, à raison de... le stère, 0 fr. 0 c.
Pour octroi, 0 0
Façon au chantier, 0 0
Levage et pose, 0 0
Faux frais, outils et équipages, 0 0
Bénéfices, 0 0 } 0 0

Trois poutres ayant chacune 33 à 36 centimètres d'équarrissage, dont deux de 6 mètres 66 centimètres de long, et l'autre de 7 mètres 33 centimètres, faisant environ 2 stères 56 centistères, à... le stère, 0 fr. 0 c.
Frais d'achat, 0 0
Pour charroi, 0 0
Pour octroi, 0 0
Façon au chantier, 0 0
Levage et pose, 0 0
Faux frais et équipages, 0 0
Bénéfices, 0 0 } 0 0

Deux de ces poutres seront fendues en deux dans leur longueur, et rejointes par des boulons. Quant aux sablières, entretoises, les premières porteront 16 à 20 centimètres d'équarrissage, arrasées. (*Détailler la qualité, la longueur, etc.*) 0 0

Les seuils et les poteaux de portes et de croisées, avec feuillures (*à tel nombre, de telle valeur*), porteront 14 à 17 centimètres d'équarrissage, 0 0

A reporter. 0 0

Report. . . . 0 0

Les vieux bois provenant de démolitions, remis en œuvre, pourront être employés au remplissage, comme décharge ou guettes, colombes, potelets, tournisses; ils devront porter 11 à 14 centimètres, etc. (*même désignation*), 0 0

Les solives pour plancher seront posées sur champ (*côté le plus mince*); elles porteront, pour le bas, 14 à 22 centimètres, et pour le plancher supérieur du 1er étage, 17 à 22 centimètres (*en évaluer le nombre, la longueur, etc.*), 0 0

Détailler de même les différentes parties du comble, comme poinçons, arêtiers, travées, arbalétriers, contre-fiches, petit entrait, blochets, jambes de force, coyaux, aisseliers; ainsi que la couverture, comme pannes, chevrons, clous, lattes ou voliges, ardoises, zinc, chéneaux, lucarne (*enfin entrer dans les détails de dimensions, qualités, façon, etc., de l'ouvrage*), 0 0

Ne pas oublier les cloisons séparatives (*dire en quels bois, dimensions et comment*), 0 0

MENUISERIE.

Tant de portes (*dire le genre d'ouvrage, qualité, etc.*),	0 fr.	0 c.	0	0
Tant de croisées (*en faire autant*),	0	0		
Tant de jalousies (*Id.*),	0	0		
Tant de volets (*Id.*),	0	0		

Les placards, alcôves, trumeaux, chambranles, lambris, tablettes, etc., et une infinité d'autres objets qu'il importe de ne pas oublier; le tout indépendamment des sortes de planchers avec

A reporter. . . . 0 0

Report. . . .			0	0
clous, lambourdes, pose, etc. (*il faut entrer dans tous ces détails, en établir la qualité, la quantité et les dimensions*),			0	0
On peut s'exprimer ainsi :				
8 jalousies en chêne avec bâtis, sans dormants, ayant 2 mètres de haut, à raison de	0 fr.	0 c.		
8 autres jalousies, feuilles bois blanc, emboîtées en chêne, avec dormants,	0	0		
7 volets brisés, à panneaux d'assemblage en chêne, avec dormants,	0	0	0	0
5 portes, avec imposte en vantail, à panneaux arrasés, avec gonds, etc.,	0	0		
5 portes pleines, bois de chêne, etc.,	0	0		
8 croisées à grands carreaux, bois de chêne, à deux vantaux (*tant d'épaisseur*), posées en place, compris les pattes,	0	0	0	0
8 autres croisées, etc.,	0	0		
PARQUETS, ETC.				
Bois,	0 fr.	0 c.		
Déchet, 1/4,	0	0		
Pointes, chevilles et colle,	0	0	0	0
Lambourdages,	0	0		
Replanissage,	0	0		
Main-d'œuvre et pose,	0	0		
SERRURERIE, QUINCAILLERIE, ETC.				
Serrures, bandes, loquets, targettes, crampons,				
A reporter. . . .			0	0

Report. . . .	0	0
boulons, rampes d'escaliers, clous, écrous, vis, pommelles en S, avec gonds à pointe, fiches, ferrure de croisées, poignées à bouton, mantonnets, battants,	0	0
Espagnolettes à poignée évidée, support taraudé avec écrous, la tige avec crochet, embases, pannetons sondés, lacets taraudés, agrafes posées à vis, *deux* gâches en fer plat dressé à la lime, et entaillées de leur épaisseur, posées à vis,	0	0
Enfin, la peinture, la vitrerie, la ferblanterie, le pavage, le carrelage, sont des parties qui demandent aussi des détails circonstanciés, afin d'établir, du moins approximativement, le montant des dépenses que l'on peut ou que l'on veut faire, sans s'abuser dans ses entreprises,	0	0
Total général du devis,	0	0

Comme il est impossible de prescrire à chacun des règles certaines et invariables sur tout ce qu'on peut avoir à entreprendre, eu égard à la diversité des besoins, des goûts et des fortunes, nous bornons ici nos observations sur les devis, persuadé que cet aperçu rapide suffira pour mettre nos lecteurs en état de faire eux-mêmes ce genre de travail.

DES EXPERTISES.

Les rapports et opérations d'experts sont d'un usage si fréquent et s'appliquent à tant d'objets, que leur importance nous fait un devoir de donner dans cet ouvrage un traité sur cette matière.

Il y a peu de personnes, en effet, qui n'aient besoin de recourir au ministère des experts ou qui ne puissent être nommées pour en remplir les fonctions et faire un rapport sur les points contestés de leur art, de leur état ou de leur profession. Ainsi l'ouvrier, pour sa main-d'œuvre, le charpentier, le maçon, le propriétaire et l'entrepreneur enfin, peuvent, d'un instant à l'autre, se trouver placés dans le cas dont il s'agit. Par exemple, chaque jour un juge a besoin d'être éclairé sur des points qui ne lui sont pas familiers ; il ordonne alors l'expertise. Ici, c'est une anticipation, une portion de terrain qui a été enlevée, une borne arrachée et replantée en un certain temps ; là, une construction nouvelle ou bâtie depuis moins de dix ans qui écroule ou qui a été faite sur un terrain contesté. Dans le premier cas, le propriétaire veut exercer sa garantie contre l'entrepreneur ; dans le second, on lui intente un procès ou on lui conteste la possession du terrain. Aujourd'hui, c'est une société dissoute, qui a mille intérêts à démêler ; demain, ce sont des héritiers qui ne peuvent s'entendre pour le partage des immeubles qui leur sont échus ; une autre fois, il s'agit de marchandises avariées : dans toutes ces circonstances et dans mille autres, il faut des experts pour constater les droits, évaluer les dommages ou faire l'estimation des objets en litige.

Mais, comme la majeure partie de ce que nous venons de dire sur l'arbitrage s'applique également aux experts, nous nous bornons à n'ajouter ici que les formules des compromis et procès-verbaux des rapports d'expertises, avec quelques réflexions indispensables, c'est-à-dire la marche spéciale qui est tracée par la loi aux experts, et de laquelle ils ne peuvent s'écarter sans prévarication.

Nous renvoyons donc nos lecteurs aux art. 302 à 323 du Code de procédure, qui prescrivent la base de leurs attribu-

tions et de leurs devoirs ; et aux art. 28, 83, 97, 128, 270, 283, 284, 956, 971, etc., du Code pénal.

« Art. 303. Dans ce cas, il faut que toutes les parties donnent leur consentement.

» Art. 304. Il ne suffit pas que toutes les parties s'entendent sur quelques experts seulement, pour que le tribunal nomme les autres ; il faut qu'elles s'accordent sur les trois experts ; autrement, le tribunal doit en nommer trois d'office. »

Comme le ministère des experts est essentiellement libre, il peut arriver que des experts n'acceptent pas la mission qui leur est déférée.

Mais il n'en est pas ainsi de l'expert qui a prêté serment. Ce serment, en constatant son acceptation, le lie envers les parties, et son refus de procéder ensuite à l'expertise le place sous l'application de l'art. 316 du Code de procédure, s'il n'a pas de raison valable pour manquer de se trouver à l'opération. Il y a plus ; on peut requérir contre lui des dommages et intérêts, si le retard qu'il occasionne porte préjudice à quelqu'un.

L'action que la partie a droit d'exercer contre un expert qui, après avoir prêté serment, ne remplit pas sa mission, doit être portée, non pas devant le tribunal de son domicile, mais bien devant le tribunal par qui cet expert a été nommé (316).

Lorsque les experts ont prêté serment, ils doivent se rendre sur les lieux litigieux, aux jour et heure indiqués ; et les parties qui veulent s'y trouver ou s'y faire représenter par un avoué (*à leurs frais*) s'y rendent également (92 *du tarif*).

Dès que les experts sont réunis sur les lieux, aux jour et heure indiqués, le jugement qui ordonne l'opération leur est remis, ainsi que toutes les autres pièces et titres qui peuvent leur être nécessaires.

Ils commencent leur procès-verbal par constater d'abord la comparution ou l'absence des parties, déclarent l'époque où chaque pièce leur a été remise, reçoivent les dires et observations des parties présentes et en font mention, recueillent et mentionnent les déclarations des personnes étrangères qu'ils ont pu appeler à cet effet *(s'il y a lieu, y étant autorisés)*, y relatent même les motifs de reproches que les parties pourraient faire contre les personnes de qui ils fournissent des renseignements, déclarent dans quel état se trouvent les objets pour lesquels ils sont chargés de faire un rapport, indiquent enfin les différentes opérations auxquelles ils se sont livrés pour atteindre le but énoncé au jugement qui ordonne l'expertise.

S'il survient quelque difficulté hors de la compétence des experts, ils renvoient les parties à se pourvoir et continuent leur examen, si le point de difficulté n'est point de nature à les arrêter; sinon ils suspendent les opérations par la clôture de la vacation, déclarent au procès-verbal qu'ils continueront quand il aura été statué sur cet objet. Et lorsqu'une nouvelle décision est intervenue, la partie qui l'obtient en remet une expédition aux experts, qui lui donnent acte de cette remise sur leur procès-verbal, en indiquant en même temps le jour et l'heure où ils reprendront leurs travaux.

Quant à la récusation, vérification d'écritures ou de titres (*voir, Code de procédure, les art.* 49, 193 *à* 251, *les art.* 232, 234; *et Code d'instruction criminelle, l'art.* 457).

Si l'opération ne peut se terminer en une séance, les experts, en faisant la clôture de la première, indiquent le jour et l'heure de la seconde, et ainsi de suite.

En terminant leur procès-verbal, ils déclarent qu'ils n'ont plus qu'à donner leur avis; en conséquence, ils invitent les parties à se retirer, afin d'avoir toute liberté pour délibérer : ils les appellent néanmoins individuellement ou collective-

ment, quand il est besoin de quelques nouvelles explications, après quoi elles se retirent.

Si les experts n'ont pas le temps de rédiger leur avis sans désemparer, ils indiquent le lieu et l'heure où ils se rendront seuls pour terminer cette dernière partie de leur travail.

FORMULE DE COMPROMIS OU NOMINATION D'EXPERTS SOUS SIGNATURES PRIVÉES.

Nous soussignés J.-B., etc. *(comme au modèle d'arbitrage)*, tous six habiles à nous dire et porter héritiers majeurs de feu L..., déclarons par les présentes que, n'ayant pu nous accorder ensemble sur la valeur des immeubles qui nous sont échus en commun par succession dudit défunt... et qui sont spécifiés dans l'inventaire fait après son décès par M...., notaire à....; désirant et voulant néanmoins procéder entre nous à l'amiable au partage en nature de ces mêmes biens, avons nommé et nommons par le présent acte, pour experts, les sieurs.... *(noms, qualités et demeures)*, à l'effet de procéder sous quinze jours *(ou plus)* à la visite et à l'estimation desdits immeubles désignés audit inventaire; lesquels, après avoir préalablement prêté serment devant M. le juge de paix du canton, dresseront le rapport de leurs opérations en leur âme et conscience. Et dans le cas où ils seraient d'avis différents, nous nommons pour tiers expert le sieur...., lequel sera tenu de joindre son avis à celui de l'un d'eux, qu'en son âme et conscience il croira devoir adopter; auxquels promettons de nous rapporter entièrement, sous peine, de la part du contrevenant, de payer à chacun de ses cohéritiers une somme de... pour dommages-intérêts à eux résultant de l'inexécution des présentes, qui ont été faites en sextuples minutes pour servir de titre à chacun de nous.

Fait à..., ce...

AUTRE,

Soit pour travaux ou tout autre objet.

Nous soussignés, etc.,

Désirant connaître les dégâts commis dans les champs emblavés, etc.;

Ou bien voulant nous assurer de l'estimation de l'ouvrage, fourniture et main-d'œuvre, fait par B..., l'un de nous, pour le compte de A....;

Ou bien étant dans l'intention de faire estimer l'avarie de telles marchandises envoyées par C... à V... (*ou tout autre objet*), sommes convenus de nommer et nommons en effet, pour nos experts, MM....., etc..., afin d'éviter toutes contestations qui pourraient s'élever entre nous, et terminer notre différend en toute équité, dans notre intérêt réciproque.

(*S'il y a des pièces à produire, elles doivent l'être en temps utile.*)

Le présent compromis, etc.

NOTA. Dans tous les compromis, il n'y a à changer dans la rédaction que l'objet pour lequel cette nomination est faite.

RAPPORT D'EXPERTS NOMMÉS A L'AMIABLE POUR ESTIMATION D'IMMEUBLES, ETC.

L'an mil huit cent cinquante, le sixième jour du mois de septembre, à 9 heures du matin, nous. . (*noms, qualités et demeures*), en qualité d'experts choisis par les sieurs J..., V..., C..., tous trois *héritiers, ou propriétaires, ou associés, etc.*), suivant acte sous seing privé fait triple entre eux le..., et dont il nous a été remis copie en bonne forme, à l'effet de procéder à la visite et appréciation des immeubles dépendants, etc., après avoir prêté serment devant M. le juge de paix du canton de... de bien et fidèlement remplir la mis-

sion qui nous est confiée, nous nous sommes transportés :

1° Dans une maison située (*détailler ici la situation, le genre de construction, le nombre d'étages, les aisances et dépendances, les servitudes actives et passives, etc.*), faire l'examen de chaque chose en particulier, tenant d'un côté à..., de l'autre à..., dont l'entrée est (*par tel endroit*); après l'avoir vue et examinée attentivement et dans le plus grand détail, nous l'avons en notre âme et conscience évaluée à la somme de 0 fr. 0 c.

2° Dans une petite remise attenant à ladite maison, distante de..., à la valeur de 0 0

3° Dans une petite ferme située à..., tenant à..., et que nous avons estimée... 0 0

4° Sur une terre labourable contenant 7 hectares 11 centiares, située à....., tenant du levant, etc.; après en avoir examiné la qualité, qui est (*supérieure ou inférieure*), nous l'avons estimée... 0 0

5° Sur une pièce de luzerne de la contenance de.. ; attendu que cette luzerne n'a encore que deux années de pousse, qu'elle est bien fournie et en bon état, nous l'avons estimée 0 0

6° En une pièce de vigne (*désignation*) que nous avons estimée valoir 0 0

7° Dans un petit bois contenant 4 hectares, et bien planté en bois de chêne, hêtre et autres arbres de bonne qualité, situé à .., tenant d'un côté à..., de l'autre à...; après l'avoir examiné attentivement, nous avons été d'avis divers sur sa valeur : moi (*tel*) l'ai porté à une valeur de... (*dire pourquoi*), et moi (*tel*) l'ai porté seulement

A reporter. 0 0

Report,	0	0
à... (*en énoncer aussi le motif*); ponrquoi il y aura lieu à l'estimation de ce bois par le tiers expert.		
Pour mémoire,	0	0
Total,	0	0

Cette estimation faite, nous avons fait et rédigé le présent rapport, que nous déclarons sincère et véritable, les jour, mois et an que dessus.

Signatures.

FORMULE DU RAPPORT DU TIERS EXPERT.

L'an mil huit cent cinquante, le 5 juillet, heure de....., moi (*nom, prénoms*), tiers expert nommé par les sieurs (*tels*), tous trois héritiers (*ou autres qualités*), suivant leur acte, fait triple entre eux le..., et dont copie m'a été remise, à l'effet de départager les sieurs B..., en cas qu'ils fussent d'avis différents dans leur estimation ; après avoir prêté serment entre les mains de M. le juge de paix du canton de... de bien et fidèlement remplir la mission qui m'a été conférée, et pris communication du rapport desdits sieurs B.., experts, dressé le..., et dûment signé, duquel il résulte qu'ils n'ont pu s'accorder sur le prix d'un bois (*ou autre objet*) de 4 hectares, situé à...., porté par le sieur V... à 0 fr. 0 c., et par le sieur C.... seulement à 0 fr. 0 c., m'étant transporté avec eux audit bois, l'ayant parcouru ensemble dans tous les sens, ayant examiné la nature des diverses essences dont il est planté, ayant entendu de nouveau les motifs des sieurs ...., qui les faisaient persévérer chacun dans son avis ; après avoir pesé les raisons qu'ils en donnent, ayant examiné en mon particulier l'âge, la grosseur, la grandeur actuelle des arbres, et pensant qu'ils peuvent être recherchés, attendu la disette

du moment et la facilité de la vente, je me suis rangé de l'avis du sieur.... et l'ai, comme lui, estimé à la somme de..., ci 0 fr. 0 c.

En foi de quoi j'ai rédigé le présent rapport que j'affirme sincère et véritable.

Fait à...., les jour, mois et an que dessus.

Signature.

Nota. Ce présent rapport peut servir pour constater l'état des lieux d'une maison ou d'une propriété quelconque, en y faisant de légers changements.

RAPPORT D'EXPERTS NOMMÉS PAR LE TRIBUNAL CIVIL, AVEC LES MODIFICATIONS QU'IL PEUT SUBIR, ETC.

A Messieurs les Président et Juges du Tribunal civil de...

Aujourd'hui, le... du mois de... de l'an 1855, à dix heures du matin, nous, Pierre Vernon, entrepreneur de bâtiments, demeurant à...; Claude Mérat, tailleur de pierre, demeurant à..., et Sylvestre Blavoyer, maître menuisier, demeurant à..., tous trois experts nommés par votre jugement du..., pour les sieurs Bressy, maître charpentier, demeurant à..., et Dury, propriétaire, domicilié à...., à l'effet de faire un rapport sur les objets y énoncés; après avoir prêté serment, suivant le procès-verbal du...., devant M. le juge de paix du canton, ou devant M. E..., juge commis par ledit jugement, nous nous sommes transportés dans une maison appartenant au sieur Dury, sise à...., rue de..., portant le n°...., où étant arrivés à sept heures et demie du matin, s'est présenté le sieur Dury, assisté de M. Pardel, son avoué, lequel nous a remis la grosse du jugement qu'il s'agit d'exécuter, et qui a été dûment enregistré et signifié, ainsi que l'original de la sommation faite par acte d'avoué au sieur....., le..., de se trouver aujourd'hui

à notre opération. En conséquence, ils nous ont requis d'y procéder, et ils ont signé (1).

Signé M..., *partie*, et A..., *avoué*.

Est aussi comparu le sieur Becheret, qui nous a dit se présenter conformément à la sommation à lui faite, déclarant ne point s'opposer à ce qu'il soit par nous procédé à la visite ordonnée, pour laquelle il nous a remis le marché fait entre lui et ledit sieur Dury, pour la construction de la maison dont il s'agit, par acte sous seing privé, en date du .., et dûment enregistré; et il a signé.

Signé : Bressy, *partie*.

Desquelles comparutions, remises de pièces, titres et réquisitions, nous avons donné acte aux parties, en présence desquelles nous avons procédé à la visite de ladite maison, ainsi qu'il suit :

La maison dont il s'agit paraît bâtie nouvellement, et les parties s'accordent à dire qu'elle n'est achevée que depuis...; elle a 13 mètres 10 centimètres de face, sur 9 mètres 50 centimètres de profondeur. Le pignon qui regarde le nord est tombé *(énoncer comment)*. Il paraît que la chute, etc., de ce pignon a entraîné une partie de la charpente du comble, telle que le poinçon arbalétrier, entrait, panne et toute la couverture. Les parties conviennent que la chute de ce pignon s'est opérée subitement; mais l'une prétend que la cause est *(telle chose)*, tandis que l'autre attribue cet accident à *(détailler la cause)*, à ce sujet, le sieur Gonthier nous a fait observer que la fondation *(la développer)*; il nous a requis d'en faire mention en notre présent rapport, ce que nous lui avons octroyé après avoir reconnu la justesse de l'observation.

(1) Si l'une des parties ne savait signer, il faudrait en faire mention au procès-verbal.

De son côté, le sieur... nous a engagés à constater que les matériaux de la partie écroulée étaient tombés antérieurement, d'où il conclut que la fondation n'a pu occasionner la chute de ce mur, puis *(suivre le détail)*. Après avoir examiné scrupuleusement toutes les circonstances relatives à l'état actuel de la maison, et pris tous les documents et les notes nécessaires pour nous diriger dans notre opération, nous nous sommes ajournés au 15 de ce mois, en la demeure du sieur..., l'un de nous, où nous nous réunirons à dix heures du matin, pour délibérer sur notre avis et le rédiger en l'absence des parties, après avoir écouté les diverses observations qu'elles ont voulu nous faire, et n'ayant plus besoin de renseignements; en conséquence, après avoir vaqué jusqu'à cinq heures du soir, nous avons clos le présent procès-verbal, qui a été écrit par ledit sieur..., l'un de nous, lequel en est resté dépositaire. Les parties comparantes, comme il est dit ci-dessus, ont signé avec nous.

Bressy, *partie;* O..., *avoué;* B..., *expert;* C..., *expert;* D..., *expert*, etc.

Et le 15 du mois de... de l'an mil huit cent cinquante-cinq, nous, experts ci-dessus nommés, nous nous sommes réunis, à dix heures du matin, en la demeure ci-dessus mentionnée, où, en l'absence tant des parties que de leurs avoués, nous avons conféré sur la cause de..., par nous vérifiée comme il est dit ci-dessus, et sur la valeur des travaux à faire pour reconstruire, soit ce même..., soit les autres parties de la maison que cet éboulement a détériorées ou détruites; étant de deux avis différents, nous l'avons motivé comme il suit : deux de nous assurent qu'il est évident que le... dont il s'agit ne s'est écroulé que par le vice de construction; ils reconnaissent que (*suivre la description*).

Enfin, l'autre d'entre nous croit que la simple inspection

des lieux ne peut conduire à la connaissance de la vérité; que le vice de construction n'est pas assez apparent pour lui attribuer exclusivement la chute de...; qu'à la vérité, la fondation, qui a été faite à 0 mètres de distance de..., donnerait des lumières qui manquent pour déterminer la cause de l'accident. Celui d'entre nous qui a émis cette opinion invite le tribunal, avant de prononcer, à ordonner une enquête pour connaître les diverses circonstances qui ont accompagné le..., etc.

Passant ensuite à l'estimation de la construction de... et du comble, etc., nous avons été unanimement d'accord pour donner à... l'épaisseur nécessaire avec deux chaînes de parpaing, et l'emploi de chaux, ciment, plâtre, etc., en quantité suffisante, et qu'il pourra être dépensé une somme de....; le rétablissement de la charpente et de la couverture en ardoise peut être évalué à la somme de....; en totalité, celle de..., en observant néanmoins d'employer les matériaux qui ont déjà servi et qui se trouvent encore bons.

L'indemnité pour la non-jouissance, etc., du sieur G.. a pour objet : 1° deux mois et demi qui se sont écoulés depuis l'événement dont il s'agit; 2° deux autres mois pendant lesquels devra s'effectuer le rétablissement des objets détruits; 3° quelques effets mobiliers qui ont été gâtés; 4° un déplacement forcé qui lui a été préjudiciable : nous sommes d'avis unanime que les cinq mois de loyer peuvent s'évaluer à la somme de..., et pour les autres cas ensemble, à celle de..., faisant un total de...

Ayant vaqué à ce qui est dit ci-dessus jusqu'à six heures du soir, notre rapport, qui a été écrit par le sieur B...., l'un de nous, lequel s'est chargé d'en faire le dépôt au greffe, a été clos par nos trois signatures, les jour, mois et an susdits

(*Signatures des trois experts.*)

En matière de commerce, le ministère des experts n'est pas moins fréquent que dans les autres cas ; c'est pourquoi nous croyons devoir ajouter ci-après un modèle de requête et de procès-verbal relatif aux marchandises gâtées, avariées ou en déficit.

FORMULE DE REQUÊTE A PRÉSENTER EN CAS DE REFUS OU CONTESTATION POUR LA RÉCEPTION DES OBJETS TRANSPORTÉS.

A Monsieur le Président du Tribunal de commerce de...

Ou à Monsieur le juge de paix de...

Antoine Béranger..., négociant à..., a l'honneur de vous exposer que par l'entremise de M..., voiturier, demeurant à Auxonne, il lui a été expédié par le sieur Dumont, fabricant à Dijon (*détailler les marchandises*), qui viennent de lui être amenées à l'instant, qu'à la première inspection des caisses et ballots les contenant, il s'est aperçu qu'elles étaient gâtées et avariées, et lesquelles il a refusé de recevoir. Il vous demande, Monsieur le Président (*ou Monsieur le juge, etc.*), qu'il vous plaise de nommer des experts pour vérifier et constater l'état desdites marchandises, afin que, sur le rapport desdits experts, il soit ultérieurement statué ce qu'il appartiendra, et vous ferez justice.

A..., le... (*Signature.*)

FORMULE DE RAPPORT DES EXPERTS.

L'an mil huit cent cinquante-cinq, et le..., nous, Alexis Ganneau, Denis Duval et Mathieu Chaumel, tous trois marchands et négociants à Troyes, et nommés par ordonnance de M. le président du tribunal de commerce dudit Troyes, département de l'Aube, en date du... 1855, dûment enregistrée le..., par..., à l'effet de vérifier et constater l'état des marchandises amenées par Courtois, voiturier, au sieur Bon-

nemain, négociant, demeurant à Troyes, qui a refusé de les recevoir, parce qu'il a jugé qu'elles étaient gâtées et avariés. Ayant préalablement prêté serment entre les mains de M. le président du tribunal, etc., de bien et fidèlement remplir la mission à nous confiée, nous nous sommes transportés au domicile dudit sieur Bonnemain, où étant, nous avons trouvé les caisses et ballots contenant lesdites marchandises à la porte dudit sieur Bonnemain, et encore la voiture dudit sieur Courtois; et en présence dudit sieur Bonnemain et du voiturier, ayant fait ouvrir par O .... lesdits ballots et caisses, nous avons vu et examiné les marchandises, qui étaient bien celles énoncées en la lettre de voiture qui nous a été représentée. Nous avons reconnu que les marchandises étant en la caisse n°....., marquée....., et qui sont (*expliquer la nature des marchandises*), sont dans .... (*expliquer bien exactement en quel état elles se trouvent*); que celles étant dans... (*tel autre ballot*), marqué et numéroté. . (*sont en tel état*; *s'il y a avarie*, *dire ce qui a pu la causer*), et nous avons estimé que le dommage causé auxdites marchandises pouvait s'élever à la somme de ... ., que le sieur Bonnemain, négociant, à qui elles ont été adressées, peut être en droit de retenir.

En foi de quoi nous avons rédigé le présent procès-verbal.

A Troyes, le 21 août 1855.

(*Signatures.*)

Nota. S'il s'agissait d'un déficit de marchandises au lieu d'avarie, il n'y aurait que les mots à changer.

FORMULES DIVERSES.

ACTE DE VENTE D'UN FONDS DE COMMERCE.

Entre les soussignés :

François Sabatier, demeurant à Moulins, Grand'Rue, n° 33, d'une part, et Jules Gautier, commis épicier, demeurant à Clermont, place de Jaude, n° 17, d'autre part, a été dit et convenu ce qui suit, savoir : M. Sabatier vend et cède, par ces présentes, à M. Gautier, qui accepte, le fonds de commerce d'épicerie qu'il exploite à Moulins, Grand'Rue, n° 33, ensemble l'achalandage, le droit au bail verbal des lieux et les ustensiles servant à son exploitation, desquels un état descriptif a été dressé sur timbre, signé par les parties, enregistré et annexé aux présentes, et tel au surplus que lesdits objets, fonds et ustensiles se poursuivent et comportent, le vendeur entendant n'en rien excepter ni réserver, et l'acquéreur déclarant les bien connaître pour les avoir vus, visités et reconnus dès avant ce jour, pour, par M. Gautier, prendre possession dudit fonds à partir du premier janvier prochain, et en jouir dès lors, faire et disposer comme de choses à lui appartenant. La présente vente est faite moyennant la somme de 7,200 fr., qui sera payable, savoir : 3,000 francs sans intérêts dans la quinzaine qui suivra l'insertion d'un extrait des présentes dans l'un des journaux d'annonces de la localité, laquelle insertion devra être faite au plus tard le jour de l'entrée en jouissance effectuée, et les 4,200 fr. restants, en deux payements égaux de 2,100 fr. chacun, dont l'un devra être fait dans un an de ce jour, c'est-à dire au premier janvier 1855, et l'autre à pareille époque de l'année suivante, le tout avec intérêt à raison de cinq pour cent par an, payable de trois mois en trois mois, à partir du premier janvier prochain.

Dans la présente vente ne sont pas comprises les marchandises garnissant ledit fonds, lesquelles seront payées en dehors du prix ci-dessus fixé, d'après factures fournies, ou sur une estimation faite par un expert choisi amiablement par les parties.

Lors de l'entrée en jouissance, M. Sabatier devra justifier, soit par quittance, soit de toute autre manière, du payement des loyers et contributions échus, et à partir dudit jour M. Gautier devra supporter et acquitter lesdits loyers et contributions et autres charges, de quelque nature qu'elles soient, dont ledit fonds est et pourra être grevé par la suite, comme aussi il devra rembourser le même jour au vendeur, et sur la simple quittance de celui-ci, la somme de 450 fr. par lui payée d'avance sur le loyer des lieux où s'exploite le fonds présentement vendu. De son côté, M. Sabatier s'interdit formellement, et à peine de tous dommages et intérêts, la faculté d'exercer directement ou indirectement le commerce d'épicerie dans tout le département de l'Allier.

L'enregistrement du présent sera à la charge de celle des parties qui l'aura rendu nécessaire.

Fait double, à...., le.... 1854. *(Signatures.)*

MODÈLE DE BREVET D'APPRENTISSAGE.

Les soussignés (*nom, prénoms, profession, demeure*), d'une part, et (*idem*), et dame son épouse, qu'il autorise, demeurant ensemble à.. ., d'autre part, sont convenus de ce qui suit :

Le sieur et la dame B..., voulant faire apprendre un métier à...., leur fils, âgé de...., ici présent, l'ont mis, de son consentement, en apprentissage pour trois années consécutives, à compter de ce jour, auprès de M. A ..., lequel retient en conséquence près de lui ledit sieur B.... fils pour son apprenti, et promet de lui enseigner, durant ce temps,

son métier de.... et tout ce qui y a rapport ; en outre, le nourrir, loger, coucher et traiter humainement ; mais lesdits sieur et dame B.... entretiendront leur fils d'habits, chaussures et autres vêtements, suivant son état, et le blanchiront.

De sa part, ledit apprenti a promis d'apprendre de son mieux tout ce qui lui sera enseigné par son maître, de lui obéir en tout ce qu'il lui commandera de licite et honnête, de travailler à son profit, d'éviter son dommage et de l'en avertir toutes les fois qu'il en aura connaissance ; il ne pourra s'absenter ni aller servir, ni demeurer ailleurs pendant lesdites trois années. S'il vient à s'absenter, ses père et mère promettent de le chercher et faire chercher, et après l'avoir trouvé, si faire se peut, de le ramener au sieur A .... pour achever le temps qui pourrait alors rester à expirer du présent traité, lequel est fait moyennant la somme de...., que A.... reconnaît avoir reçue desdits sieur et dame B.... Dont quittance.

En cas de raison majeure, blessures, sévices, maladies graves capables d'empêcher le fils B.... de finir son apprentissage, le sieur A.... sera tenu de restituer la somme de....

Fait double entre les soussignés, à...., le....

(Signatures.)

TRANSPORT DE CRÉANCE.

Entre les soussignés Nicolas Naudot, maçon, demeurant à...., d'une part, et Martin Charvet, marchand à...., d'autre part, ont été faites et arrêtées les conventions suivantes, savoir :

Ledit sieur Naudot cède et transporte en faveur du sieur Charvet la somme de.... à lui due par le sieur Perrin en vertu de *(désigner ici le titre en vertu duquel la somme est due)*, que le sieur Naudot a présentement remise

audit Charvet, qui le reconnaît par le présent, sous la simple garantie de droit que ladite somme de..... lui est légitimement due par ledit sieur Perrin, remettant audit sieur Charvet tous ses droits, actions, hypothèques et priviléges relativement à ladite somme due par le sieur Perrin; le présent transport fait moyennant la somme de....., que ledit sieur Charvet a présentement comptée audit sieur Naudot, dont quittance; le tenant personnellement quitte par le présent.

Rochefort, le 15 octobre 1855. (*Signatures.*)

TRANSPORT D'UNE CRÉANCE NON ÉCHUE PAYABLE A TERME.

Je soussigné, Edme Galemart, déclare par les présentes avoir abandonné, avec la garantie de droit et de fait, au sieur Hamery, qui l'accepte, la somme de..., à moi due par le sieur Bonnemain, marchand d'eau-de-vie à Cognac, en vertu de..... (*énoncer les titres*), et dont il reste encore deux ans à courir, depuis le..... jusqu'au....., à raison de..... par an, et ce pour et moyennant la somme de. ....., que j'ai reçue cejourd'hui dudit Hamery, dont quittance, lui ayant abandonné celle de 20 fr. pour lui tenir lieu d'indemnité des intérêts non stipulés audit droit (*énoncer les titres*); au moyen de quoi je subroge ledit Hamery, mon cessionnaire, en tous mes noms, raisons, droits et actions, priviléges (*si le titre est authentique*) et hypothèques, pour toucher et recevoir en mon lieu et place, dudit sieur Bonnemain, mon débiteur, et dans le terme fixé audit (*énoncer le titre*), les créances échues et à échoir jusqu'à l'expiration d'icelui, dont j'ai présentement remis le titre audit Hamery, à l'effet d'en poursuivre l'exécution ainsi et comme il le jugera convenable.

Fait à. .., le 10 novembre 1855. (*Signatures.*)

FORMULE D'UN ACTE DE NANTISSEMENT.

Entre les soussignés N..... et D..... a été convenu ce qui suit :

N..... déclare avoir remis à D...., qui le reconnaît, à titre de nantissement ou de gage (*tels bijoux*, *tels meubles ou tels titres de créance sur le sieur*....), de la somme de...., payable le....., pour garantie de la somme de..... que D..... a prêtée à N.....; lesquels objets N..... ne pourra retirer des mains de D.. .. qu'après l'entier acquittement de ladite somme prêtée, lequel, toutefois, N.... promet et s'oblige faire dans (*tel délai*); — D. reconnaît avoir reçu, à titre de nantissement, de N......, les effets et les titres ci-dessus énoncés, lesquels il s'oblige de remettre à N. . . après l'acquittement du prêt qu'il a fait.

Consent, N...., qu'à défaut de payement de la dette aux termes ci-dessus déterminés, D..... fasse vendre les objets à lui remis à titre de nantissement, en se conformant à l'article 2078 du Code civil, pour être payé sur leur prix; ou bien que D..... conserve lesdits objets d'après une estimation par experts, de même conformément à l'article 2078, ou qu'il poursuive le recouvrement de la créance spécifiée au titre à lui remis ; pourquoi il notifiera son privilége au débiteur de la somme y portée avant l'échange de ce titre.

Fait double entre les parties, sous leurs signatures privées, à....., le.... 1855. (*Signatures.*)

FORMULE D'UNE OBLIGATION RÉCIPROQUE DE LIVRER DES OUVRAGES ET D'EN PAYER LE PRIX.

Nous soussignés N.. . (*noms, profession et demeure*), et L.., (*de même*), sommes convenus de ce qui suit :

Moi, N...., promets et m'oblige à fournir à L....., d'ici à telle époque, tant de pièces confectionnées de tel ouvrage

d'orfévrerie, et tant d'autres de tel ouvrage en tapisserie, payables comptant, à raison de tel prix par chaque pièce d'orfévrerie, et de tel prix pour chaque pièce de tapisserie, sous la condition que, si je n'ai pas fourni toutes lesdites pièces à l'époque ci-dessus indiquée, je serai tenu à payer telle indemnité envers L....., à les lui fournir dans le mois suivant; mais que le prix des pièces d'orfévrerie ne sera plus que de..... par chaque pièce, et que celui des pièces de tapisserie ne sera plus que de...., au lieu des premiers prix sus-mentionnés; — et moi, L.. , promets et m'oblige, pour le cas où je ne payerais pas comptant à l'époque des livraisons des pièces d'orfévrerie et de tapisserie, à augmenter de tant les prix desdites pièces par chaque huitaine de retard, et dans ce même cas, N.... aura le droit de reprendre les pièces fournies non payées, et même de résilier la présente convention, sans toutefois que nous puissions prétendre l'un ou l'autre à des dommages-intérêts autres que ceux qui viennent d'être exprimés réciproquement.

Fait double entre nous, sous nos signatures privées, à...., le.... 1855.

(*Signatures.*)

FORMULE D'UN CONTRAT DE CONSTITUTION DE PENSION VIAGÈRE ET ALIMENTAIRE.

Nous soussignés N.... (*nom et prénoms, profession et demeure*), et P.... (*de même*), avons fait d'accord les conventions suivantes :

Moi N...., portant à P.... la plus tendre affection, et voulant lui en donner un témoignage, ou voulant reconnaître la fidélité avec laquelle P.... s'est conduit à mon service, et lui donner des preuves de ma satisfaction, lui constitue, par le présent acte, une pension viagère et alimentaire de la somme de... par année, payable par quart de trois mois en trois mois, ou par douzième par chaque

mois à partir de ce jour, pour continuer sans interruption jusqu'à son décès; voulant que ladite pension ne puisse être par lui cédée à qui que ce soit, qu'elle ne puisse être remboursée en aucun temps par moi ou mes héritiers ou ayants cause, et qu'elle ne puisse être saisie par aucun créancier, pour quelque motif que ce puisse être; telle étant la condition que je pose à ma libéralité.

Et moi P.... accepte la pension viagère et alimentaire que M. N... veut bien constituer à mon profit, et lui en témoigne toute ma satisfaction et toute ma reconnaissance; je promets de ne la céder à qui que ce soit, de me préserver d'encourir en aucun cas sa saisie, et de n'en solliciter jamais le remboursement, appréciant comme je le dois les bonnes intentions de M. N... pour moi.

Fait double entre nous, sous nos signatures privées.

(*Date et signatures.*)

FORMULE D'UN ACTE DE VENTE D'UN MANUSCRIT FAITE PAR UN AUTEUR A UN ÉDITEUR.

Nous soussignés N... (*nom, prénoms et demeure*), et M... (*nom et prénoms*), éditeur-libraire, demeurant à..., rue..., avons fait les conventions suivantes :

Moi N... vends à M..., acquéreur pour lui, ses héritiers et ayants cause, la propriété pleine et entière de mon ouvrage intitulé (*dire le nom de l'ouvrage*), pouvant former tant de volumes de tant de pages, qui est terminé, ou dont je m'occupe, et que je promets lui livrer d'ici à telle époque. M. M... aura, à partir du jour de la livraison, la propriété littéraire exclusive dudit manuscrit, et pourra le transmettre à quelque titre que ce soit; il éditera, imprimera, publiera et vendra ledit manuscrit au prix et dans le format qui lui paraîtront le plus convenables; mais il ne pourra modifier en aucune manière ni le titre ni le texte sans mon consente-

ment. Je le lui vends pour la somme de..., que M. M... doit me payer moitié à la livraison du manuscrit, et moitié en son billet payable à six mois de date, et, en outre, moyennant tant d'exemplaires brochés de l'ouvrage, qui me seront remis lors de sa mise en vente. Je m'oblige à corriger les épreuves, qui me seront données doubles par chaque feuille, afin que je puisse vérifier sur la seconde épreuve si la correction de la première a été bien faite.

Et moi M..., libraire-éditeur, achète de N... son ouvrage intitulé..., pour le prix et sous les conditions ci-dessus stipulés.

Fait double entre nous, sous nos signatures privées, à..., le... 1855.

(*Signatures.*)

FORMULE DE CONTRE-LETTRE.

Je soussigné Jacques Dent, propriétaire, demeurant à..., déclare par ces présentes que je n'ai rien à prétendre dans une somme de..., montant en principal d'une obligation souscrite à mon profit et à celui de Jean Fouché, aussi propriétaire, demeurant à..., par le sieur Joseph, pâtissier, suivant acte passé devant Me..., notaire à..., le... Je reconnais et déclare que, quoique cette obligation exprime que le prêt a été fait par moi et Jean Fouché, la vérité est que je n'en ai fourni aucune partie, et que c'est ledit Jean Fouché qui a prêté la somme entière de ses propres deniers.

Fait à..., le...

(*Signatures.*)

FORMULE DE VENTE D'UNE MAISON.

Entre les soussignés sieur Jules Adrien, propriétaire, demeurant à..., et Louis Lambert, marchand en blanc, demeurant à..., ont été faites les conventions suivantes :

Le sieur Jules Adrien vend au sieur Louis Lambert une maison avec tous ses accessoires et dépendances, ladite maison située à..., consistant en (*désignation sommaire*); le sieur Adrien étant propriétaire de cette maison en vertu d'un acte d'acquisition reçu par Me Lamberti, notaire à..., ou bien comme héritier d'Auguste Adrien, son père ; pour jouir et disposer, par le sieur Lambert, de ladite maison et dépendances, en pleine propriété à partir de ce jour.

Cette vente est faite aux charges et conditions suivantes, que le sieur Lambert promet d'exécuter et accomplir, savoir :

1° De prendre ladite maison dans l'état où elle se trouve, avec les servitudes actives et passives qui peuvent en dépendre ou la grever;

2° D'entretenir tous les baux verbaux ou écrits, et particulièrement (*désigner les baux*).

La présente vente...

FORMULE DE RÉQUISITION A M. LE PRÉSIDENT DU TRIBUNAL DE COMMERCE OU A M. LE JUGE DE PAIX, POUR REFUS DE BALLES DE MARCHANDISES AVARIÉES LORSQU'ELLES SONT PRÉSENTÉES PAR LE ROULAGE.

A Monsieur le Président du tribunal de commerce de...

Ou *A Monsieur le Juge de paix du canton de...*

Le sieur Étienne Martin, marchand, demeurant à..., a l'honneur de vous exposer que, par l'entremise du sieur Laurent, directeur du roulage à..., il lui a été expédié par M..., négociant à... (*détailler les marchandises*), qui viennent d'arriver à l'instant ; qu'à la première inspection des caisses et ballots les contenant, il s'est aperçu qu'elles étaient avariées, et qu'il a refusé de les recevoir. A ces causes il vous prie, Monsieur le Président, ou Monsieur le Juge de

paix, de nommer des experts pour vérifier et constater l'état desdites marchandises, afin que, sur leur rapport, il soit statué ce qu'il appartiendra ; et vous ferez justice.

(*Signature.*)

FORMULE DE PÉTITION.

A Monsieur le Préfet du département de la Charente-Inférieure, séant à la Rochelle.

Le sieur François Couder, menuisier, demeurant à Saintes, rue Echasseriaux, a l'honneur de vous exposer que, par l'extrait du rôle des contributions, ou l'avertissement relatif aux contributions directes et personnelles de l'année mil huit cent cinquante-cinq, à lui remis ou à lui notifié le..., il se trouve imposé au delà de ce que la loi ordonne. Son loyer n'est que de tel prix ; il n'a que tel domestique, que tant de portes et fenêtres, et il ne doit conséquemment de contributions directes et personnelles que pour la somme de...; et cependant il est imposé à celle de...

Il vous supplie, Monsieur le préfet, d'ordonner que ses contributions directes et personnelles seront réduites à la somme de..., qui est le taux voulu par la loi.

Il a l'honneur de vous saluer respectueusement.

A .., le..., mil huit cent cinquante-cinq.

(*Signature.*)

A Monsieur le Ministre Secrétaire d'État au département de...

MONSIEUR LE MINISTRE,

Le sieur N... (*nom, prénoms et demeure*) a l'honneur de vous exposer que (*exposer sa demande*); il vous supplie d'ordonner telle chose.

L'exposant ne cessera d'adresser des vœux au ciel pour la

prospérité et la conservation des jours précieux de Votre Grandeur.

Il est, avec le plus profond respect,

De Votre Excellence,

Monseigneur,

Le très-humble et très-obéissant serviteur.

(*Signature.*)

FORMULE D'UN PLACET A L'EMPEREUR.

A Sa Majesté.

SIRE,

Le sieur (*nom et prénoms*) supplie Votre Majesté qu'il lui plaise ordonner que... (*l'objet de la demande et les motifs sur lesquels on l'appuie*). Le suppliant ne cessera de faire des vœux pour la conservation des jours précieux de Votre Majesté.

Il est, avec le plus profond respect,

De Votre Majesté,

Sire,

Le très-humble et très-dévoué serviteur.

A..., le... 1855.

(*Signature.*)

FORMULE D'UN SOUS-BAIL.

Entre nous soussignés N... (*nom et prénoms*), principal locataire de telle maison, située rue..., appartenant à M..., par bail qu'il m'en a passé par-devant notaire le..., et demeurant en ladite maison, d'une part, et B... (*nom et prénoms*), demeurant à..., d'autre part, a été fait le sous-bail dont la teneur suit :

Moi N..., en madite qualité de principal locataire, déclare et reconnais avoir sous-loué à M. B..., pour tant de temps, ou pour le temps que doit durer mon bail, telle partie de

ladite maison ou un appartement à tel étage, composé de tant de pièces, dans ladite maison, pour la somme de..... par année, payable par quarts, de trois mois en trois mois, qui commenceront le....., ou bien suivant l'usage des lieux, et aux charges, clauses et conditions dont sont tenus les locataires : telles que d'entretenir les lieux de réparations locatives, de les rendre en bon état à la fin de sa location, de justifier de l'acquittement de ses contributions personnelles, de ne pouvoir céder son bail à qui que ce soit sans mon consentement exprès et par écrit, etc., etc. Et moi B... prends de N..., principal locataire, les lieux qu'il me sous-loue en sadite qualité, pour le prix et sous les conditions ci-dessus stipulés.

A..., le... mil huit cent cinquante-cinq.

(*Signatures*)

FIN DU BON CONSEILLER A LA MAISON.

TABLE DES MATIÈRES.

A

Abeilles (*v.* Piqûres).
Absinthe (extrait d'). 114
Acétate d'Alumine (préparation). 31
Agates (moyen de leur donner une plus grande valeur). 56
Aigre. Oter le goût aux barriques. 68
— Moyen de corriger le vin aigre. 69
Alcool. Moyen de s'en procurer de bien rectifié. 148
Alkermès de Florence. 114
Allumettes chimiques. 82
— oxygénées et parfumées. 83
Anisette. 113
Araignées (*v.* Piqûres).
Arbre de Saturne. 150
Argent fulminant. 84
— mussif. 26
Argenter l'ivoire. 55
— le cuivre. id.
— les rubans. id.
Armes. Manière de conserver leur éclat. 65
Avant-propos. 7

B

Baume humain. 113
Beurre. Manière de le saler pour qu'il se conserve plusieurs années. 95
— Enlever sa rancité. 143
— (Dépuration du). 159
— Autre. 160
— Autre. 161
Bière. Colle pour la clarifier et la coller. 71
— Boisson économique pour la remplacer. 128
— Manière économique de la faire sans ustensiles de brasserie. id.
— de ménage. 129
Bijoux en or. Procédé pour les nettoyer. 157
Bischof d'oranges. 148
Blanchiment. Blanchir les fils, toiles ou cotons. 13
Blanchiment. Blanchir les pièces de laiton sans argent. 54
— des blondes, dentelles et tulles. 77
— à neuf de tous les tissus de soie. 78
— Autre procédé. id.
— de l'ivoire. 79
— des os. id.
— de l'albâtre et du marbre blanc. 80
— des estampes. 138
— Autre. 139
— du fil de chanvre et de coton. 150
Bleu céleste, dit bleu anglais. 101
Bois de charpente. Le préparer de manière à ce qu'il puisse servir immédiatement. 23
— Recette pour le rendre incombustible. 107
Boisson pour remplacer la bière. 128
Bottes. Manière de les rendre imperméables. 42
Bougie économique. 102
Bouillon d'écrevisses. 27
Bouteille lumineuse. 103
— En faire sortir de l'eau de plusieurs couleurs. 104
Briquets sulfuriques. 82
— Remettre les vieux en état. id.
Bronze. Manière de bronzer le cuivre. 66
— Autre moins vert. 67
— Manière de bronzer les médailles et statues de cuivre. id.
— Manière de bronzer le canon d'un fusil. 158
Brou de noix. 116
Brûlures. Moyen de les guérir. 21
— et plaies en général. 24

C

Cadres dorés. Procédé pour les nettoyer. 157
Cannelin de Corfou. 113
Caractères qui ne deviennent

lisibles qu'en les trempant dans l'eau. 109
— qui paraissent étant exposés au feu. 110
Carreaux. Les ôter des vieilles croisées sans les démonter ni les casser. 80
Caustiques pour meubles. 81
— pour cirer les appartements. id.
Cerises. Manière de les faire en fleurs artificielles. 199
Champignons. Distinguer les bons des mauvais. 141
Chaussure. Remède contre les douleurs occasionnées par la gêne de la chaussure. 190
Cheveux. Nouveau procédé pour les teindre. 30
— Poudre pour les noircir. 49
— Roux. Procédé pour les teindre bruns ou noirs. id.
— En faire des chiffres et des tableaux. 93
— Eau parfumée pour les tenir lisses et brillants. 131
— Procédé pour les faire croître. 187
— Autre. 188
— Autre. id.
— Huile pour les faire pousser. id.
— Pommade. id.
— Roux. Moyen de les rendre blonds. 189
— Remède qui les embellit, les fait croître et les empêche de tomber. id.
Choléra (son remède). 152
Christofia des Russes. 27
Cidre artificiel. 170
Ciment turc. 57
— des orfévres, graveurs, etc. 56
Cirage anglais. 42
— Jacquaud. id.
Cire pour cacheter les bouteilles. 73
— Qui produit sur les meubles l'effet du vernis. 81
— Manière de la colorer pour les fleurs artificielles. 194
— Coloration en blanc. 196
— — rouge. id.
— — bleu. 197
— — jaune. id.
— — vert. id.
— — violet. id.
— Couleurs transparentes. 198
— Manière de la velouter. id.
Citrons. Moyen de les conserver. 141
Citronnelle. 113
Colle forte (recette pour la faire). 36
Colle pour cristaux, verre, faïence, etc. 58
— pour clarifier et coller la bière, le vin, etc. 71
Colle à bouche. Recette pour la faire. 155
Coloration en vert des liqueurs spiritueuses. 28
Compotes (des). 211
— de pommes blanches. 212
— — farcie. id.
— — en gelée. id.
— de poires de martin-sec, etc. 213
— — de bon-chrétien, etc. id.
— — de rousselet et de blanquette. id.
— — grillées. 214
— — à la bonne femme. id.
— de fraises. id.
— de groseilles. 215
— de framboises. id.
— de verjus à la bourgeoise. id.
— de cerises. id.
— d'abricots à la portugaise. id.
— — mûrs entiers ou par moitié. 216
— de prunes de reine-Claude, etc. id.
— — à la bonne femme. id.
— de pêches. 217
— — grillées. id.
— — à la portugaise. id.
— de tranches de pêches. 218
— de citrons, oranges, etc. id.
Confitures (des). 201
— liquides. id.

— do prunes. 202
— d'abricots. id.
— de cacao. id.
Coqueluche (son remède). 91
Coquette flatteuse. 115
Corail (moyen de lui conserver sa belle couleur rouge). 29
Cornichons. Les conserver verts et les confire. 75
Cors (remède fort simple contre les). 25
— Autre. 52
Couleur verte résistant à l'action des acides et à l'influence de la lumière. 28
— vert bon teint. 30
— vert céladon d'une beauté rare sur soie et coton. 31
— lapis d'application. id.
— vert superbe d'impression. 32
— jaune orange. id.
— — pour impression sur étoffe de couleur. id.
— remonte du drap bleu solide teint au pastel. 33
— superbe rose d'application au carthame. id.
— vert fugitif de toutes nuances sur soie et coton. id.
— d'or sur soie et coton. 34
— noir écossais. id.
— amarante sans laque ni cochenille sur laine et drap. id.
— ponceau à la cochenille sur soie. id.
— vert sur laine soutenant les acides végétaux, etc. 35
— cramoisi sur soie. id.
— beau jaune sur fil et coton. 36
— rouge pour le noyer et autres bois. 97
— rouge-orange par le roucou. id.
— bleue par le bois de campêche. 98
— — par l'indigo. id.
— jaune par diverses substances. id.
— noire. 99
— fauve pour foncer le noyer. id.
— noire d'ébène pour les bois. id.
— composées. id.
— acajou clair ou reflet doré. 100
— — rouge clair. id.
— — fauve. id.
— — foncé. id.
— bois citron. id.
— bois jaune satiné. id.
— bois imitant le grenat. id.
— bois noirs. 101
Coupures. 191
Courtillières. Moyen de les détruire. 169
Cousins. En débarrasser une chambre. 85
Craie de billard. Recette pour la faire. 178
Crampe (remède très-facile contre la). 92
Crème de menthe verte. 113
— de nymphe. 114
— de cédrat. 118
— de rose. id.
— de jasmin. id.
— à la fleur d'orange. id.
— du Portugal. id.
— au chocolat. 121
— au café. id.
— à la vanille. id.
— aux amandes grillées. id.
— aux pistaches. id.
— à la fleur d'orange. id.
— au cédrat. id.
— à la cannelle. 122
Cuivre. Manière de le bronzer. 66
— Procédé pour bien l'argenter. 55
Curaçao de Hollande. 113

D

Daguerréotype (le). 12
Danse. Remède contre les douleurs occasionnées par les fatigues de la danse. 190
Dentifrice (poudre). 50
— (eau).
Dents (remède contre les maux de). id.
— (poudre de corail pour les). 51
Dépilatoires. 48
— Autre. 49

Dessin. Manière d'obtenir des dessins qui imitent la dentelle sur des feuilles d'arbres. 174
Dissolution alcaline. 41
Distillation des plantes sans alambic. 92
Dorure. Manière de dorer sur verre à camée. 44
— Procédé pour dorer le fer, l'acier et le cuivre. 54
— Procédé pour dorer le plomb, l'étain, le fer-blanc. id.
— Procédé pour dorer le plâtre. 59
— — le marbre. id.
Draps (vernis pour les rendre imperméables). 44
— (essai des). 84

E

Eau de chasseur. 115
— d'or. id.
— d'argent. id.
— des belles femmes. id.
— de noix. 116
— parfumée pour tenir les cheveux lisses et brillants. 131
— de Cologne de Jean-Marie Farina. 51
— — autre plus simple. 52
Eau-de-vie de pommes de terre. 126
— Lui donner le goût de vieux. 127
— Lui enlever l'âpreté. id.
— La clarifier quand elle est trouble. id.
— camphrée. 151
Eau de puits. Moyen de la rendre propre aux savonnages. 167
Ecriture ancienne ou effacée. La faire revivre. 41
Electrophore pour électriser. 105
Elixir de Néroli. 116
— Stomachique de Cagliostro. id.
— de longue vie. 221
Email. Moyen de le percer. 157
Encre double luisante. 38
— autre plus simple. id.
— rouge. id.
— — autre. 39
— bleue. id.
— — autre. id.
— jaune. id.
Encre verte. id.
— d'argent. 40
— d'or. id.
— de Chine surfine. id.
— pour marquer le linge. id.
— de première qualité. 41
— sympathique. 108
Engelures. Moyen de les guérir. 92
Esquinancie. 91
Estampes. Moyen de les copier sur-le-champ. 93
Etain (lui donner l'apparence de l'argent). 55
Etoffes (vernis pour les rendre imperméables.) 43
Extrait d'absinthe. 114

F

Falsification des vins. 9
— des huiles. 10
Farine d'orge composée, ou ferculum-saxoniæ. id.
Fard végétal pour dames. 131
Favoris. Savon pour les noircir. 130
Fécule de marron d'Inde et de gland. 67
Fer. Le transformer en cuivre. 65
— Manière de le percer. 66
— Procédé pour l'étamer. 156
Fer-blanc. Procédé pour le moirer. 158
Fièvre. Remède contre ses différentes espèces. 153
— — La fièvre cérébrale. 154
— — La fièvre bilieuse et la fièvre typhoïde. id.
Filtre. Manière de filtrer prompte et parfaite. 111
Fleur d'oranger. Sa distillation. 174
Fleurs artificielles. Leur coloration. (*Voyez* cire.)
Fonte. La morceler à volonté. 63
— Lui donner l'apparence du cuivre. 162
Fourmis. Moyen pour les chasser. 25
— Machine pour les détruire. 175
— Autre moyen. 176
Fourrures. Moyen d'embellir et de conserver leur poil. 177
Fromages. Les conserver sans que les vers s'y mettent. 141

Fruits. Moyen de les conserver. 140
— Autre moyen. id.
— Rouges. Manière de les faire en fleurs artificielles. 200

G

Gale (remède contre la). 36
Gants. Manière de les nettoyer sans les mouiller. 172
— Saponine pour les gants. 173
Garofolino. 114
Gargarisme, ou gengivaire anglais. 25
Gaz. Manière de l'obtenir. 102
Gelées (des). 209
— de groseilles. 210
— de cerises. id.
— de coings. id.
— de pommes, poires, etc. 211
Glace. Procédé simple et économique pour s'en procurer en toutes saisons. 17
— Manière de la produire. 149
— Autre manière. 150
— Règle générale pour les faire à la crème. 120
— Glacer sans glace. 122
— aux fruits. id.
— au citron. 123
— aux framboises. id.
— aux pêches. id.
— aux abricots. id.
— à la rose. id.
— à la fleur d'orange. id.
— à la cannelle. 124
— au marasquin. id.
Glaces. Encaustique pour conserver leur tain. 169
Glacière de ménage. 149
Goître (collier contre le). 28
Goutte (remède contre la). 53
— (Topique contre la). id.
Graines. Manière d'en hâter le développement et la floraison. 18
Graisse. Enlever sa rancité. 143
Graver sur le fer, l'acier, etc. 56
Guêpes. (*Voyez* piqûres.)
Guérison de diverses maladies. 24

H

Haleine (manière de corriger une mauvaise). 18
Hanneton. Moyen de le détruire. 168
Huile de lin (la purifier et la rendre bien siccative). 62
— de noyau. 112
— de rose. id.
— de vanille. id.
— d'ananas. 113
— de rhum. id.
— de la Martinique. 114
— de cimamomum. id.
— de thé. 117
— de girofle. id.
— d'éther. 119
— de kirsch-wasser. id.
— de menthe. id.
— de violette. id.
— de myrrhe. id.
— cordiale. id.
— L'empêcher de rancir. 140
— d'olive. Moyen de connaître si elle est falsifiée. 145
— — Autre moyen. 146
— de pépins de raisins. 147
— Dépuration de toutes sortes d'huiles. 159
— — — Autre. 160
— — — Autre. 161
Hydromel vineux. 120
— Autre. id.

I

Incendie. Moyen d'en préserver les couvertures de chaume. 108
Ivresse. Faire revenir à la raison un homme ivre. 73
— Pour s'empêcher de tomber en ivresse. 74
— Pour la causer sans suite désagréable. id.

J

Jambon. Sa préparation. 184
Jaunisse (remède contre la). 88

K

Kari. Sa préparation. 166

L

Lait. Procédé pour faire le

petit lait clarifié. 94
— Empêcher qu'il ne se gâte à la chaleur. 142
— Rendre au lait caillé sa fluidité ordinaire. id.
— Le conserver en bouteilles pendant 2 ans et plus. 143
Lard. Le conserver frais sans saumure. 141
Légumes. Moyen de les faire cuir dans de l'eau de puits. 167
— Moyen de les empêcher de geler. 168
Limaces. Leur destruction. 167
Limes. Moyen d'aviver les vieilles limes. 173
Liqueurs. Manière d'en fabriquer de toutes sortes sans distillation. 111
— stomachique amère. 119
— Procédé pour préparer une liqueur qui pénètre dans le marbre de manière à peindre dessus et que ça paraisse être dedans. 133
Lithographie. Manière d'imprimer sur la pierre. id.

M

Mains. Pâte pour les blanchir. 48
Marasquin. 112
Marbres. Moyen de les blanchir et nettoyer. 186
— Autre. 187
Marmelades (des). 203
— de pommes. 204
— de prunes. id.
— de poires. 205
— de verjus. id.
— à la bourgeoisie. 206
— de fraises. id.
— de framboises. 207
— de cerises. id.
— de fleurs d'oranger. id.
— de pêches. 208
— d'épine-vinette. id.
— de coings. 209
Mastic résistant au fer et à l'eau. 57
— pour conduits en métal. id.
— pour rejoindre la porcelaine cassée. id.
Melchior argental (manière de le faire). 66
Mercure fulminant. 83
Métal fusible à l'eau bouillante. 64
Miel. Moyen de le blanchir. 9
Migraine. Eau pour la guérir. 90
Moirés métalliques. 78
Moisi. En ôter le goût aux tonneaux. 68
— En ôter le goût au vin. id.
Monnaie. Fondre une pièce de monnaie dans une coquille de noix. 104
Mouches. Les chasser d'où l'on veut. 85
— Les faire périr des lieux d'aisances. id.
Moustaches. Savon pour les noircir. 130
Moutarde. Procédé pour en faire de bonne. 163
— Autre. 164
— aromatique. id.
— en poudre des Anglais. 165
— des jésuites aux anchois et aux câpres. 166
Mulots. Moyen de les détruire. 88
Musc artificiel. 10

N

Nitro-muriate d'étain (préparation). 36
Noix. Moyen de les rendre fraîches. 145

O

OEufs. Moyen de les conserver. 143
Oiseaux. Manière de les attraper à la main. 94
— Eau pour les conserver empaillés. 147
— Recette pour conserver les peaux des oiseaux empaillés. 176
Or fulminant. 83
Oranges. Moyen de les conserver. 141
Oxymuriate d'étain (préparation). 31

P

Paille. Manière de la blanchir. 43
Pâles couleurs. Leur remède. 88
Panaris. Leur remède. 89
— Autre. 90
Papier où l'on pourra écrire avec de l'eau ou de la salive. 110
Parfait amour. 115
Pastilles à parfumer les appartements. 48
Pâte économique pour blanchir les mains. id.
— pour les rossignols. 148
Peaux. Recette pour conserver les peaux des animaux empaillés. 176
Peinture. Enlever son odeur aux appartements. 85
— Manière curieuse de former des peintures avec le nitrate d'argent. 136
— exotique pour peindre les fleurs, fruits, oiseaux, poissons, insectes, etc. 15
— Procédé pour enlever aux bois les vieilles peintures sèches et vernies. 45
— Manière de peindre un tableau en deux heures. 135
Persicot. Manière de le faire. 112
Pierre qui donne du feu quand on jette de l'eau dessus. 105
— (Moyen de connaître la pierre susceptible de fendre à la gelée). 62
Pierre de touche économique. 84
Pipes en écume de mer cassées. Les mastiquer à l'instant. 93
Piqûres d'abeilles, de guêpes, d'araignées, de scorpions, etc. 155
Plaies. Eau merveilleuse pour les guérir. 90
Plâtre. Moyen d'augmenter sa dureté. 187
Plumes d'oie. Moyen de les hollander. 158
Poil. Moyen d'embellir et de conserver le poil des fourrures. 177
Poissons. Oter leur odeur forte. 142
— Les rétablir quand ils sont gâtés. id.
— Manière de les conserver frais. 184
Pommade pour les lèvres. 48
— à la sultane. 131
Pommades (des). 193
— de concombres. 194
Pommes de terre. Procédé pour les conserver. 144
Porcelaine. Moyen de la nettoyer. 187
Portrait. Moyen de le copier sur-le-champ. 93
Poudre pour argenter. 29
Poudre désinfectante des matières fécales. 85
— à tirer. Moyen d'en reconnaître la qualité. 108
Poux. Manière de les détruire. 86
Procédé chimique pour se réveiller à l'heure que l'on désire. 37
Prunes au sirop. 125
Puces et punaises. Moyen de les faire périr. 87
— Autre procédé. id.
Pyrophore remarquable. 105

Q

Quatre épices. Leur composition. 165

R

Rage. Son remède. 88
Raisiné avec du moût de raisin. 218
Raisiné simple du Midi. 219
Rasoirs (pâte minérale pour les). 44
— Procédé pour les faire couper. 162
Ratafia de Grenoble. 118
— de coings. id.
— de fraises. id.
— de framboises. id.
Rats. Moyen de les détruire. 87
— Autre. 88
Rhum. Moyen de le faire avec l'esprit-de-vin. 125
Rhumatismes (baume contre les). 27
Rhumatisme. Son remède. 159
Rose blanche. 114
Rosolio. 112
— de Breslaw. 119

Rossignols. Pâte pour les nourrir. 148
Rouille (préservation des métaux contre la). 65
Ruga. 115

S

Salade. Manière d'en avoir de fraîche pendant tout l'hiver. 182
Savon (essence de savon pour la barbe). 46
— fin pour la barbe. 47
— à la rose. id.
— jaune. id.
— vert. id.
— pour détacher. 76
— pour noircir les moustaches et les favoris. 130
Scorpions. (*Voyez* piqûres.)
Seltz (eau de). 73
Sirop d'orgeat. 45
— de guimauve. 46
— de fraisier. 123
— aux prunes. 125
— de gomme. id.
Soudure. Manière de souder l'acier fondu ou fer, ou l'un à l'autre. 63
Souliers. Manière de les rendre imperméables. 42
Stuc ou marbre artificiel. Manière de le fabriquer. 37
Sucre. Moyen de connaître s'il est falsifié. 144
Sueur des pieds. Son remède. 189
— des aisselles, des mains et des pieds. 190
Surdité (huile acoustique contre la). 26

T

Tableaux. Manière de les peindre en deux heures. 135
— Procédé pour les détacher des vieilles toiles et les mettre sur des toiles neuves. 137
Taches simples. 20
— composées. 19
— de fruits rouges. 75
— Les enlever sur la soie blanche ou le velours cramoisi. 76
— Essence pour détacher. id.
— Autre parfumée. id.
— Préparation du fiel de bœuf pour les enlever. 77
— Autre moyen. id.
— de graisse, d'encre, de vin, de fruits, etc. Moyen de les enlever sur les revers de bottes, sur les cuirs et parchemins. id.
— d'encre sur des estampes, modèles, gravures, lithographies, etc.; manière de les ôter. 138
Taffetas anglais (préparation du). 43
Taupes. Moyen de les détruire. 169
— Autre. 88
Taupes-grillons. Moyen de les détruire. 169
Teigne (lotions contre la). 26
Teinture aromatique de Londres. 30
— de la corne blanche en toutes couleurs. 80
— des étoffes en rouge dit de Turquie. 96
— des bois indigènes en toutes couleurs. 97
— du noyer et autres bois en rouge. id.
Toiles imperméables (préparation pour les). 44
Tremper le fer de manière à le rendre dur comme l'acier. 64
— des pièces minces sans qu'elles se voilent. id.
— les burins très-durs pour tourner l'acier fondu. id.
— les fers et aciers pour les adoucir. 65

V

Ver blanc. Moyen de le détruire. 168
Vernis pour rendre les draps et les étoffes imperméables. 43
— pour les moules en plâtre. 58
— Autre moins dur. id.
— des ébénistes. 60
— pour la dorure. id.
— Autre. 220
— à décalquer sur verre

et sur bois. 60
— d'or. 61
— au copal. id.
— qui sèche en deux heures. id.
— pour les toiles métalliques et pour le fer. 62
— imitant l'écaille. id.
— jaune d'or. id.
— Procédés pour faire les vernis blancs à l'alcool nos 1, 2, 3. 59
— Manière de reconnaître si les vernis des poteries ne sont pas nuisibles. 171
— Autre manière. 172
Verre. Moyen de le percer. 156
— Autre. 157
— Cylindre pour le couper. 163
— à quinquets. Empêcher qu'ils ne se cassent. 148
Vert-de-gris. Son contre-poison. 155
Viande. La rétablir quand elle est gâtée. 142
Vin. Oter le goût de moisi. 68
— Corriger le vin aigri. 69
— Adoucir le vin vert. id.
— Oter le goût de fût. id.
— Arrêter la pousse. id.
— passé à l'amer. 70
— Remède contre le vin tourné. id.
— — contre le vin blanc gras. id.
— Oter la couleur jaune au vin blanc. id.
— Oter les mauvaises odeurs. 71
— Manière de le clarifier et de le coller. id.
Vin de Malaga. Manière de le faire. id.
— de Lacryma-Christi. 72
— muscat de Frontignan. id.
— de Madère. id.
— de Champagne mousseux. id.
— Le changer en très-fort vinaigre. 74
— mousseux et doux, sans aucun acide. 139
— Moyen de lui donner un parfum agréable. 173
— de cerises. 178
— Autre. 179
— de pêches. 180
— de coings. 181
— de poires et de pommes. 182
— d'abricots. id.
Vinaigre. Changer le vin en très-fort vinaigre. 74
— En faire de bon avec du mauvais vin. id.
— Le rendre moins âpre. id.
— Empêcher qu'il ne se gâte en été. id.
— En faire du bon en peu de temps. 75
— Le rendre plus fort. id.
— Moyen de reconnaître s'il est falsifié. id.
— des Quatre-Voleurs. 131
— aromatique à l'estragon. 132
— framboisé. id.
— de lavande. id.
— camphré. 133
— En faire avec de la râpe qui ne se gâte jamais. 146
Vipère. Remède contre sa morsure. 155
Visages. Manière de les rendre hideux. 107

Y

Yeux (eau merveilleuse pour les maux d'). 90

TABLE

DU BON CONSEILLER A LA MAISON.

ENREGISTREMENT, TARIFS, FORMULES.

Section Ire. — Enregistrement.

§ Ier. — Principes généraux. 223
§ II. — Délai pour l'enregistrement des actes et déclarations. 224

Section II. — Tarifs.

§ Ier. — Principes généraux. 227
§ II. — Tarifs divers. 228

Section III. — Actes et formules.

§ Ier. — Des actes en général. 244
§ II. — Formules d'actes sous seings privés. 247
Bail de maison. id.
Bail à ferme. 249
Congé par acte sous seing privé. 251
Procuration de mandat. id.
Procuration pour recevoir des loyers. 252
Pouvoir de comparaître en justice de paix. id.
Compromis sous signatures privées. 253
Ouverture du procès-verbal. 254
Constitution du tribunal arbitral par défaut. id.
Jugement arbitral. 256
Lettre de change. id.
Mandat. 257
Acte de société en nom collectif. id.
Acte de société en commandite. 259
Acte de société ou association en participation. 261
Bilan. 262
Pouvoir à l'effet de se présenter aux opérations de la faillite. 264
Testament olographe. 265

Cautionnements.

Cautionnements des officiers ministériels. 267
Cautionnements des avoués, greffiers des tribunaux, et huissiers. id.
Cautionnements des notaires. 268
Cautionnements des greffiers des justices de paix. 269
Cautionnements des commissaires-priseurs. id.

Métaux et matériaux employés dans la construction des bâtiments.

Métaux. id.
Matériaux. 274
Formule de marché pour bâtir. 280
Formule d'acte de société. 282
Formule de soumission cachetée. 283
Des devis. 284
Des expertises. 292

Formules diverses.

Acte de vente d'un fonds de commerce. 306
Modèle de brevet d'apprentissage. 307
Transport de créance. 308
Transport d'une créance non échue payable à terme. 309
Formule d'un acte de nantissement. 310
Formule d'une obligation réciproque de livrer des ouvrages et d'en payer le prix. id.
Formule d'un contrat de constitution de pension viagère et alimentaire. 311
Formule d'un acte de vente faite d'un manuscrit par un auteur à un éditeur. 312
Formule de contre-lettre. 313
Formule de vente d'une maison. id.

Formule de réquisition à M. le président du tribunal de commerce ou à M. le juge de paix pour refus de balles de marchandises avariées, lorsqu'elles sont présentées par le roulage. 314
Formules de pétition. 315
Formule d'un placet à l'empereur. 316
Formule d'un sous-bail. id.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

Poitiers. — Typ. de A. Dupré.